



Q彈涼糕

雞蛋糕、麻糬、涼糕都是澱粉做的，爲什麼吃起來這麼不同？一起來做美食、玩科學吧！

撰文、攝影／何莉芳



小敏你看！
我會做涼糕了！

你也做太多了吧！

假日去老街或是夜市，路邊的攤販經常賣一些手工點心，像是炸雙胞胎、涼圓、香蕉飴、雞蛋糕、麻糬、黑糖涼糕等平民美食，讓人看了口水直流。

這些點心多半都是利用澱粉為主要原料，例如麵粉、糯米粉、玉米粉、地瓜粉、太白粉等。不過做出來的食物為什麼口感差這麼多呢？

首先，麵粉是小麥製成，可以做蛋糕、餅乾。糯米粉則是使用糯米磨製，可以製作湯圓、麻糬。玉米澱粉來自玉米，是西點派餡

濃稠的關鍵。地瓜粉顆粒較粗，適合沾肉排油炸，但市面上已經很難買到本土地瓜粉，多是以泰國進口的木薯粉（又稱樹薯粉）代替。太白粉其實也是木薯澱粉，只是顆粒較細，適合做羹湯，至於日本的太白粉則是馬鈴薯製作的。

這次我們要用太白粉做出軟Q的黑糖涼糕，清爽不膩，彈性十足，再配上日式口味的黃豆粉，是個具有獨特魅力的科學小點心！以後不用再到老街或夜市，想吃自己就能動手做。