

高雄市310期 午餐教育月刊

雄愛特派員-食材迷思大解密

～某日午餐時段

營養師今天的炒魷魚裡面有塑膠異物...
好像是塑膠細管。



真的嗎？我來看看...

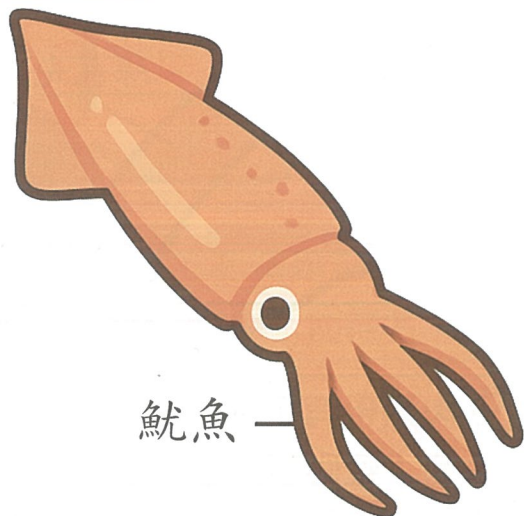
這個不是塑膠管喔！這個是魷魚的軟脊骨～

這是魷魚的骨頭嗎？
我還以為是魷魚吃到了塑膠片...



食材迷思大解密

是魷魚的軟骨 不是塑膠片



魷魚



軟脊骨

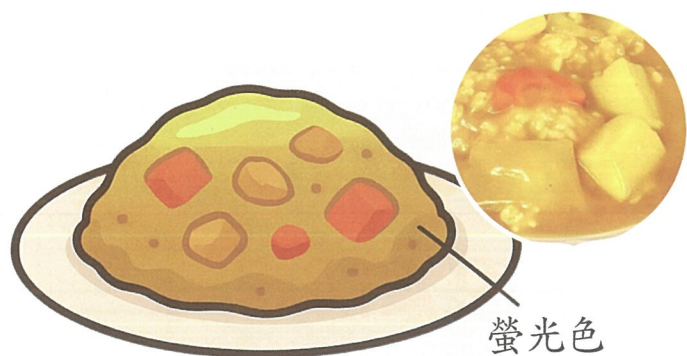


- ✓ 魷魚體內呈半透明的軟骨，是軟脊骨。
- ✗ 誤以為是塑膠異物，實際上是魷魚的骨骼。

大家在食用學校午餐時，會不會有時遇到食材出現異物，或是食材有特殊 " 異況 " 不知道是不是壞掉了呢？

這次特派員就為大家整理了一些常見或曾有疑義的異況來為大家進行解說。

台式咖哩為何會有螢光色？



- ✓ 台式咖哩使用的「咖哩粉」，其中薑黃比例佔了 50% 以上，加上台式咖哩在烹調上強調先用油炒香咖哩粉，因此上面會泛出螢光色。
- ✗ 這個螢光色不是裡面加了色素喔！

可食用的「糯米紙」不是塑膠



- ✓ 糯米紙是一種由糯米製成的食用薄膜，常用來包裝糖果或藥丸。
- ✗ 看起來像塑膠，其實可以一起吃下去！

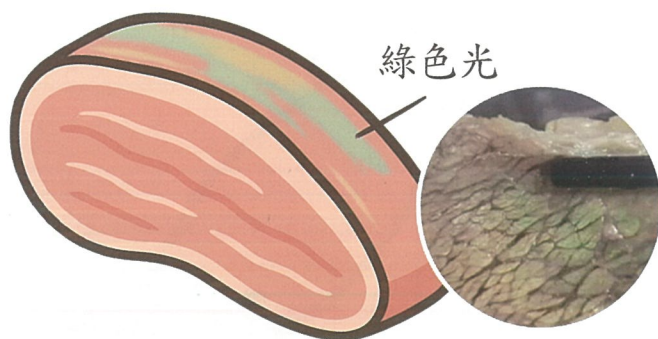
雞肉裝熟？

靠近骨頭的地方有血絲或是紅紅的，是否代表沒熟？



- ✓ 烹調雞肉時，骨髓受熱膨脹後，部分血紅素會從骨縫中滲出，累積在骨頭與肉的接觸面形成血紅色的區塊，看起來雖然紅紅的，但其實不是雞肉未煮熟，而是雞骨髓內的滲出物。
- ✓ 雞肉如果顏色從粉紅色轉為白色時，同時可以很輕易地骨肉分離，從肉上拉出雞絲代表雞肉已經熟了。

肉片上的綠色光不是壞掉變質



- ✓ 肉類帶有金屬感的綠色光，稱為肉的「虹彩現象」，主要是因為肉所含的元素、組織排列以及光線反射造成的！
- ✗ 不是壞掉，可要分辨仔細喔！

松花皮蛋上的紋不是黴菌



- ✓ 蛋浸漬在鹼性溶液的過程中，胺基酸與鹼性物質反應，生成胺基酸鹽，最後形成美麗的松花。
- ✗ 不是黴菌，是正常現象，可以放心食用。

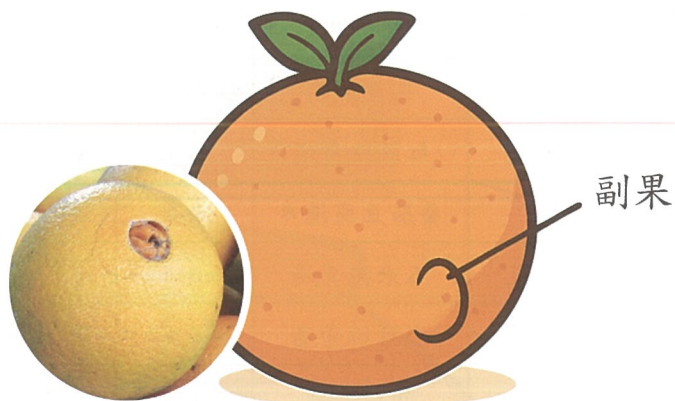
我是茶豆！

我是膚色深沉的毛豆！



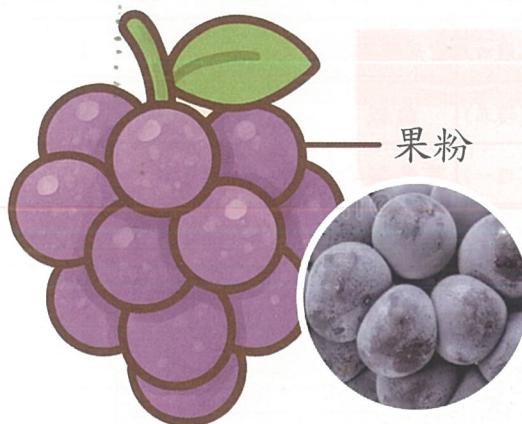
- ✓ 茶豆是大豆家族的一員，外表偏黑綠色，味道更濃郁。
- ✗ 並不是壞掉的毛豆，是另一種美味的品種！

肚臍柑上的孔洞 不是壞掉的水果

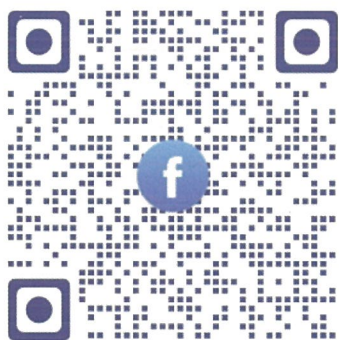


- ✓ 肚臍柑果實上的孔洞是副果，突起後呈圓錐狀似「肚臍」而得名。
- ✗ 並不是壞掉的水果

不是發霉！是天然的保護層



- ✓ 葡萄表面的白白粉末是「果粉」，是葡萄自己分泌出來的天然蠟質，有助保濕與防病蟲害。
- ✗ 常被誤認為發霉，其實是新鮮葡萄的象徵！



宣傳一下，高雄校園營養師有粉絲專頁喔！

食材迷思大解密之前有在粉絲專頁上連載，粉絲頁不定期會分享很多食物的相關知識。

歡迎大家有新的食材疑問也可以到粉絲頁上留言詢問，我們幫你一起找答案！

