

說明文

第二課

分子料理



你聽說過「分子料理」嗎？所謂「分子料理」，其實就是使用不同工具，透過物理或化學方法，將食物的內在結構分散，再重新組合而成的菜式。

「你所吃的並非你所見的」是分子料理最大的特色。看起來是魚子醬，吃起來卻是荔枝的味道；明明看上去是煎蛋，但吃起來卻發現「蛋白」是乳酪，「蛋黃」是芒果；遠看是一堆泡沫，一吃卻發現是我們熟悉的馬鈴薯的味道……

你知道這些分子料理是怎樣製作出來的嗎？製作分子料理的廚具很特別，它們不是普通的鍋碗瓢盆，更像是做化學實驗的試管、量杯等。也許你會說那廚師不就變成科學家了嗎？但我覺得他們更像魔術師，因為你永遠不知道他們在看似平常的食物裏施了什麼「魔法」，繼而帶給你驚奇的味覺享受！

大家都吃過棉花糖吧？好吃又好看的棉花糖原來也是分子食物！將普通蔗糖放入棉花糖製作機中，經過高溫加熱和高速旋轉，食物內部的結構發生改變後再重新組合，就產生了棉花糖這種令人喜愛的美食了。你說這是不是很神奇呢？

分子料理在視覺與味覺上的差異給人們帶來一種神奇的感受，更顛覆了人們對食物的日常認知，相信它在未來還會給我們帶來更多的驚喜。（約460字）

詞語欄

鍋碗瓢盆：泛指廚房用具

顛覆：倒轉次序，指改變了事物原有的樣子

我還未吃過分子料理呢！經過改造的食物吃進肚子裏沒有問題吧？





細閱文章後，請根據文章內容回答下列題目。

- 文中哪一段交代了「分子料理」的定義？(2分)
 - A. 第一段。
 - B. 第二段。
 - C. 第三段。
 - D. 第四段。
- 作者在第四段舉出棉花糖作為例子，目的是(2分)
 - A. 介紹棉花糖的製作方法。
 - B. 說明棉花糖受歡迎的原因。
 - C. 指出棉花糖是一種分子食物。
 - D. 讓讀者更容易理解什麼是分子料理。
- 下列哪一項不是分子料理的特點？(2分)
 - A. 外形與味道差異大。
 - B. 製作方法有別於傳統食物。
 - C. 烹調用具不同於一般器具。
 - D. 加工過程需要高溫及高速旋轉。
- 作者在文中使用哪個詞語形容分子料理帶給人們的感受？(2分)

- 文中提及製作分子料理的廚師像科學家也像魔術師，你較贊同哪一種看法？為什麼？(3分)

「悅」讀情報站

思考本文的寫作目的，然後結合寫作目的分析例子在文章中所起的作用。

「悅」讀情報站

先找出文中分子料理的特點，再對照選項。

分子食物的安全性還有待驗證，分子料理能否普及還需要經過時間的考驗呢！

