

命題委員姓名：Tuwaq Masud 杜佻克·瑪蘇筮

主題：廚藝大考驗——笠螺川燙

智慧類別（請勾選 ，可複選）：

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學 |
| <input type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用 |
| <input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學 | <input checked="" type="checkbox"/> 部落文化與人文社會 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學 |

主題所屬族群：噶瑪蘭族

主題題材簡要說明（至少 150 字）：

噶瑪蘭族依靠海洋維生，潮間帶進行採集活動是獲得日常食材的方式之一，其中一道美味佳餚便是笠螺。

笠螺的處理包括清洗乾淨後直接進行生醃；或者是煮湯，煮湯時肉會破掉，族人主要是喝其煮出來的湯頭。最難的一道料理方式是輕微川燙後進行醃漬。生醃的醃漬時間可達一個月以上，但是輕微川燙後以鹽巴（或醬油）、辣椒的醃漬方式則須在一、兩日內食用完畢。

川燙笠螺對於家庭中煮飯的人來說是一道考驗，笠螺過度川燙的話螺肉與殼會分離，肉很容易破掉無法食用；川燙不足螺肉卻會黏在殼上，在食用時不方便將螺肉取下。因此，如何能夠將笠螺川燙到方便將螺肉輕易從殼上取下，卻又不會造成殼與肉分離，是大家都必須要研究、掌握的技巧。一般來說，在鍋中倒入乾淨的水加熱，以手指感受溫度為溫熱偏燙（約攝氏 50 度）時關火，將笠螺倒入水中輕微攪拌，一秒鐘即可撈出，這樣子川燙的熟度比較適中。

關鍵字（最少一個）：

笠螺、烹調、加熱

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

蛋白質遇熱發生變化

參考資料或網址（若無可不填寫）：