

## 食物制作流程（6L）

1. 用大电热水壶烧上大约 3L 水；用小电热水壶烧上约 1L 水。
2. **根据表 1**，用 500ml 塑料烧杯分别称取一定量的蔗糖、葡萄糖、无水氯化钙，倒入同一个 2L 玻璃烧杯中，加入 **1.8L** 开水（这是配置 6L 食物所加的量，根据实际配制的食物量酌情增减）；用木筷搅拌至固体完全溶解后，倒入电饭锅中，按“煮饭”。
3. 在 1 个 2L 玻璃烧杯中，加入 **1L** 开水；**根据表 1**，用 500ml 塑料烧杯称取一定量的琼脂粉，慢慢倒入 2L 玻璃烧杯中，一边倒一边用塑料饭勺搅拌；混匀后，将 2L 烧杯中的液体全部倒入电饭锅中，用木饭勺搅拌 1 分钟；
4. 在 1 个 2L 玻璃烧杯中，加入 **1L** 开水；**根据表 1**，用 500ml 塑料烧杯称取一定量的酵母粉，慢慢倒入 2L 玻璃烧杯中，一边倒一边用塑料饭勺搅拌；混匀后，将 2L 烧杯中的液体全部倒入电饭锅中，用木饭勺搅拌 2 分钟；
5. **根据表 1**，用白色长方形塑料盒称取一定量的玉米面；在 2L 塑料烧杯中加入 **1.5L** **常温** 自来水，慢慢倒入塑料盒中，一边倒一边用塑料饭勺搅拌，如果看到硬块，则用饭勺挤压碾细；
6. 将混匀的玉米面慢慢倒入锅中，一边倒一边用木饭勺搅拌；如果塑料盒底部有残留的玉米面，再用 500ml **常温** 自来水溶解，并倒入锅中；
7. 补水：用总体扣除步骤 2、3、4、5 中所加的水（例如： $6L - 1.8L - 1L - 1L - 1.5L = 0.7L$ ），即为还需要补加的水量。补完水后，为了弥补蒸发损失的水分，再加 5% 的水（例如 6L 食物需补加  $6L * 5\% = 300ml$  的水）。
8. 用木饭勺不停地搅拌食物 10 分钟。
9. 搅拌时间到之后，**根据表 2**，在大的玻璃管中称取一定量的山梨酸钾，加水溶解；然后，**根据表 2**，用量筒量取一定量的尼可净溶液。待食物开锅后，将山梨酸钾溶液和尼可净溶液倒入锅中，搅拌混匀。食物制作完成。

表 1 食物配方

食物总量 (L)	蔗糖 (g)	葡萄糖 (g)	无水氯化钙 (g)	琼脂 (g)	酵母 (g)	玉米面 (g)
1	31.62	63.24	0.726	10.6	32.19	77.7
2	63.2	126.5	1.5	21.2	64.4	155.4
3	94.9	189.7	2.2	31.8	96.6	233.1
4	126.5	253.0	2.9	42.4	128.8	310.8
5	158.1	316.2	3.6	53.0	161.0	388.5
6	189.7	379.4	4.4	63.6	193.1	466.2
7	221.3	442.7	5.1	74.2	225.3	543.9
8	253.0	505.9	5.8	84.8	257.5	621.6
9	284.6	569.2	6.5	95.4	289.7	699.3
10	316.2	632.4	7.3	106.0	321.9	777.0

表 2 添加剂配方

食物总量 (L)	山梨酸钾 (g)	尼克净 (ml)
1	2	15
2	4.0	30.0
3	6.0	45.0
4	8.0	60.0
5	10.0	75.0
6	12.0	90.0
7	14.0	105.0
8	16.0	120.0
9	18.0	135.0
10	20.0	150.0

尼可净的配方: 100g 对羟基苯甲酸甲酯 + 1000ml 95%酒精 (质量体积比为 1: 10)