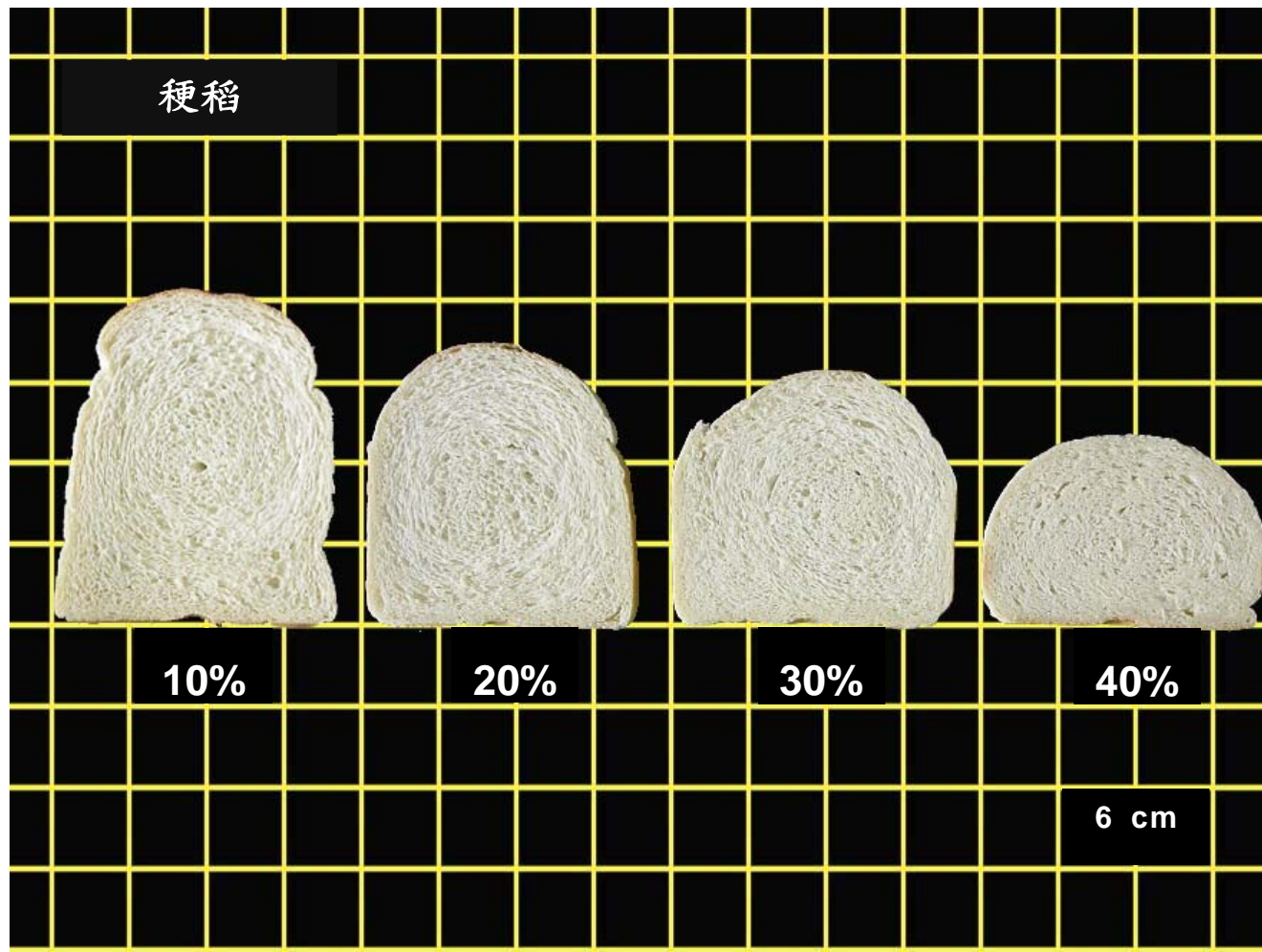
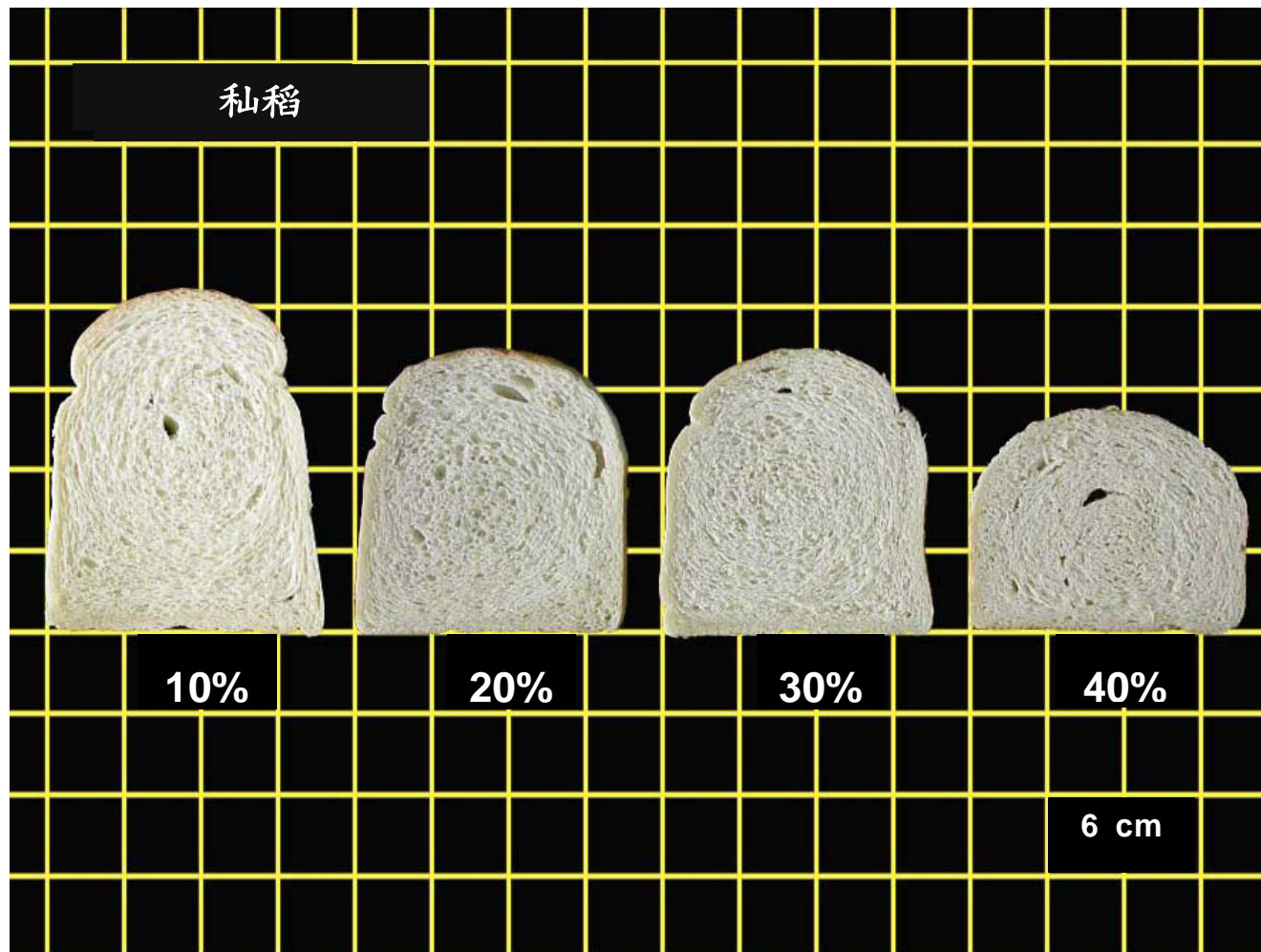


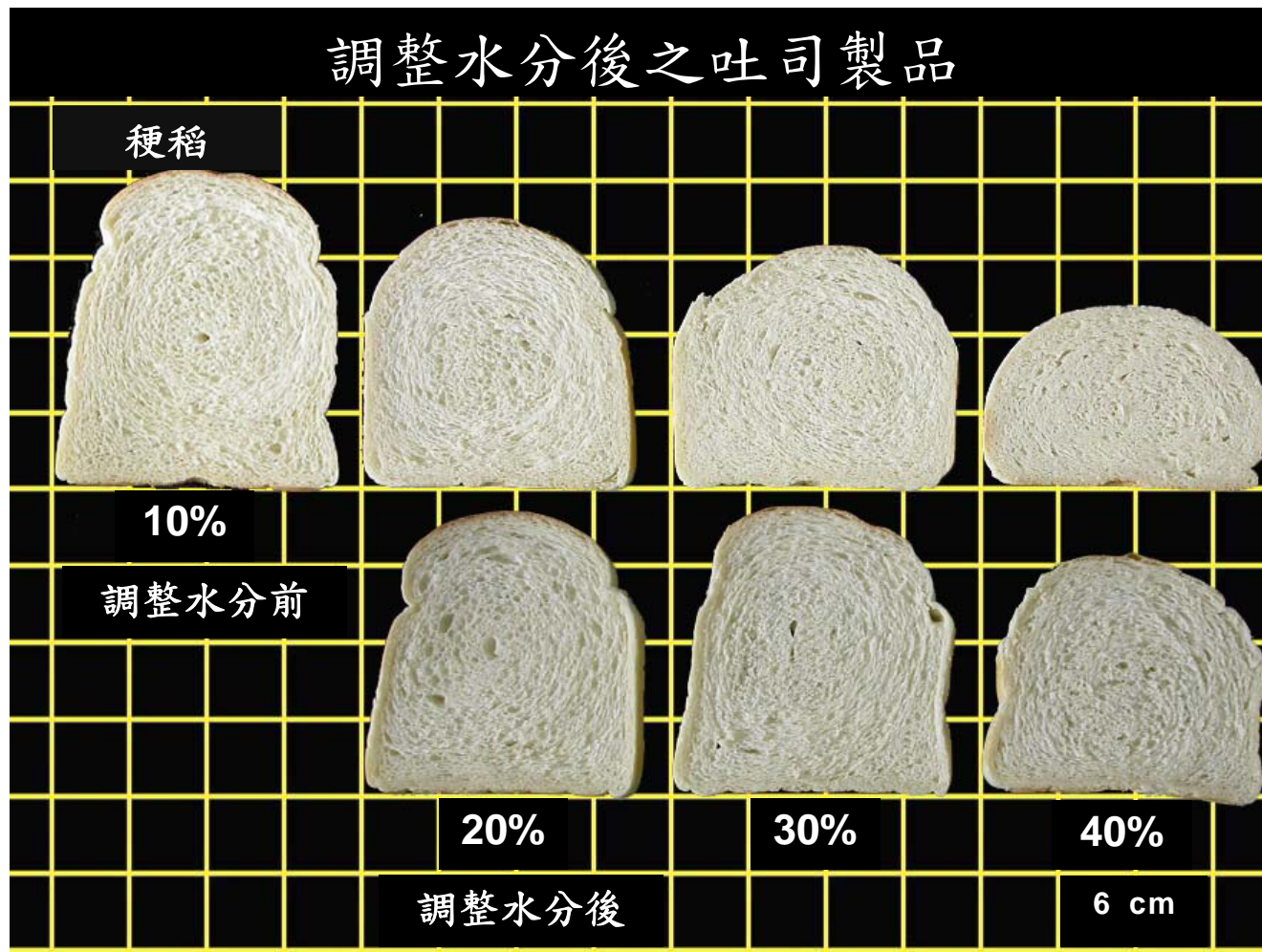
圖一、不同比例小麥澱粉取代之麵粉所製成吐司之外觀。



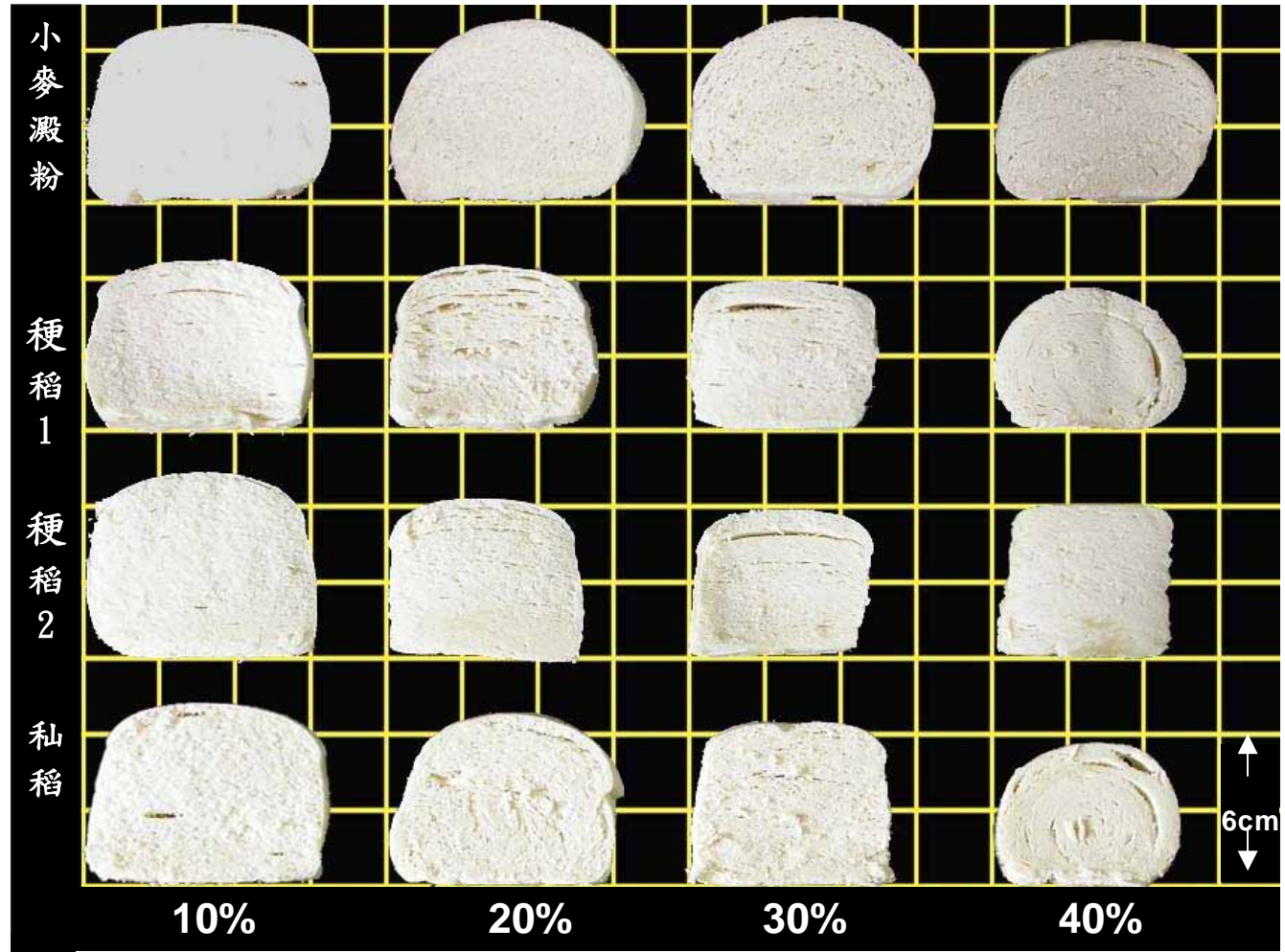
圖二、不同比例稷稻米穀粉取代之麵粉所製成吐司之外觀。



圖三、不同比例私稻米穀粉取代之麵粉所製成吐司之外觀。

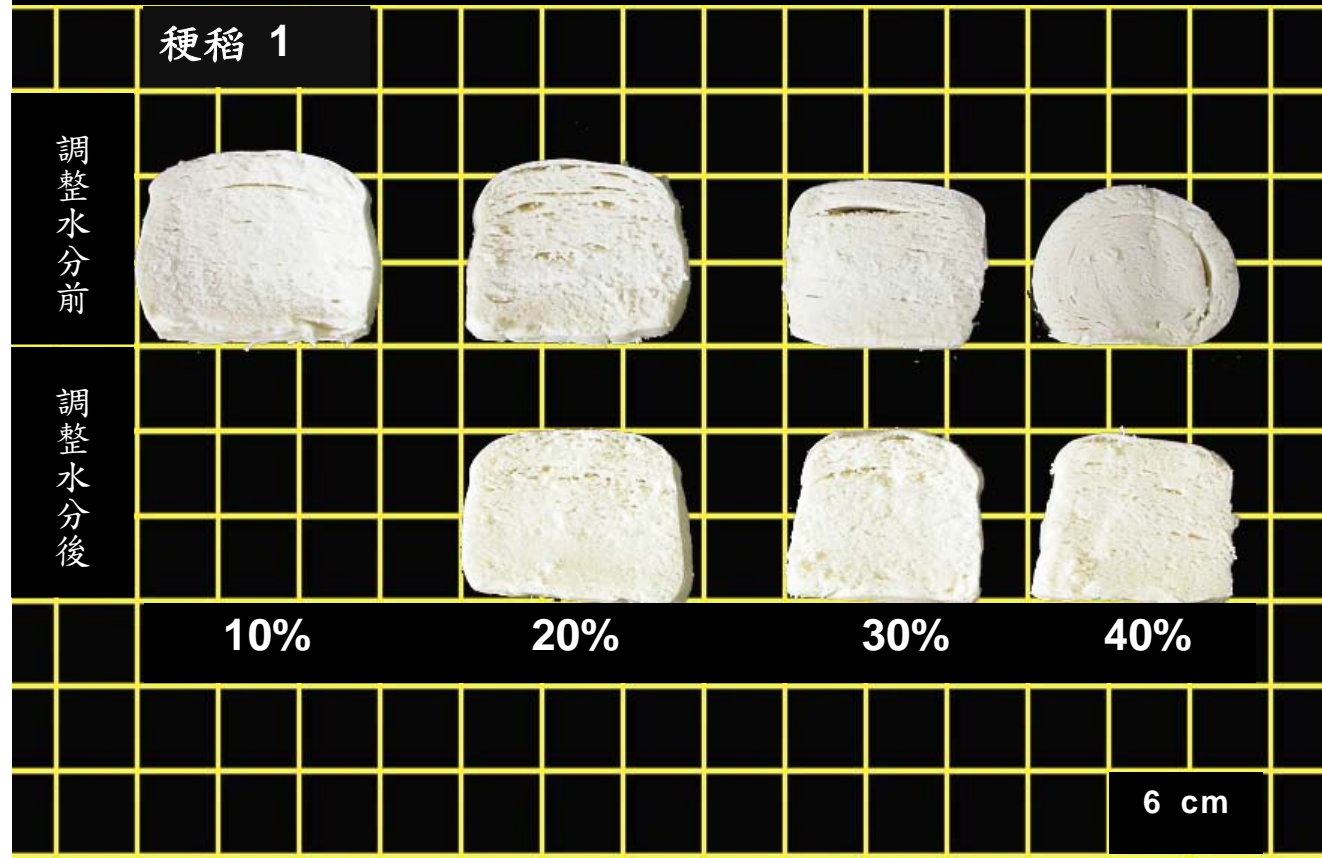


圖四、調整水分後稷稻米穀粉取代之麵粉所製成吐司之外觀。



圖五、不同比例取代物取代之麵粉所製成饅頭之外觀。

調整水分後之饅頭製品



圖六、調整水分後稈稻米穀粉取代之麵粉所製成饅頭之外觀。