

請翻譯下列兩段短文

Text 1 (80%)

文 | 郭銘哲

豆花的蹤跡遍及華人世界，但吃法大江南北，早年由先民帶進台灣後也逐漸加入在地特色。在台灣，多以「甜吃」為主，連盛進碗內後再舀入的古早味糖水，也是萬般講究，夏天時冰著吃，冬天熱吃時，糖水還可能加進薑汁，嘉義一帶則時興以豆漿取代糖水來提味。而除了豆花本身，還會再添加各種甜料外，甚至後來還有加入雞蛋、巧克力粉、抹茶粉等做成的三色豆花，頗受年輕人喜愛。

豆花好不好吃，取決於水質和黃豆本身品質；而香氣的濃淡，則取決於黃豆和水的比例、豆子浸泡時間是否足夠、以及豆渣被濾掉的比率；而口感則和沖豆花的媒介物及技巧有關。

坊間所謂的古早味豆花，那口感綿密、入口即化的效果，多是以食用級石膏作為凝固劑；用鹽滷來沖，豆花含水量下降，口感同樣綿密卻更緊實些，用這兩者沖的豆花特點是可以熱吃；而使用洋菜粉或食用膠等去沖的豆花，口感滑溜彈脆，高溫加熱會還原融解，只適合冷吃。

註：

食用級石膏：gypsum powder

凝固劑：coagulator

鹽滷：bittern

洋菜粉：agar powder

食用膠：hydrocolloid

Text 2 (20%)

上傳臉書 FB 的照片或影片，透過 Facebook 推出的新工具，將可以一次打包快速分享到個人 Google 相簿存放備份了！Facebook 臉書於官方新聞室宣佈，這項針對 Facebook 社群平台，基於建立「共享」生態系統，所開發的照片影音資料轉移全新工具服務，只需幾個簡單的設定步驟，將可大幅度地簡化繁複步驟及縮短時間，讓用戶不必再像過往那樣需要先從 FB 手動下載資料後，再另外上傳到其它雲端服務。

文一節錄自：飽島不藏：美食郭銘哲

(<https://www.facebook.com/foodieroggerkuo/>)

文二節錄自：<https://3c.ltn.com.tw/news/38804>