

指導老師：

李麗菁老師

夢幻

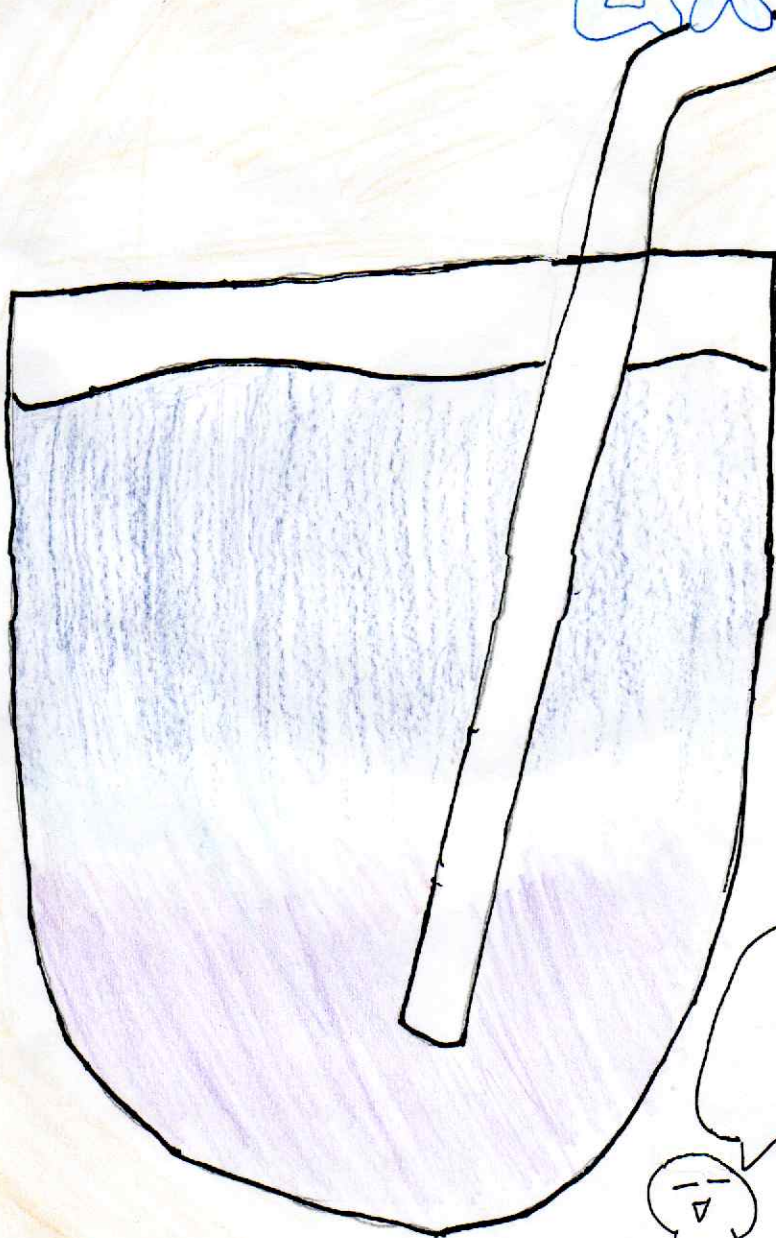
組員

陳嘉求 林宥澄

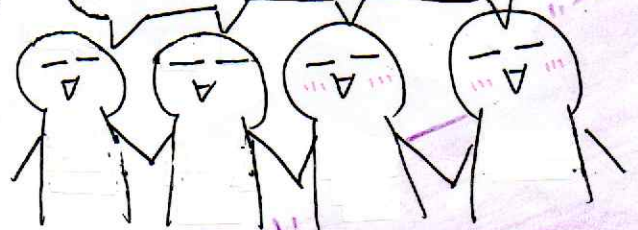
組員

林秣詩 陳泳緹

飲料



大家好



需要的實驗器材

乾燥蝶豆花 5 (可換成紫葡萄皮)

些許白砂糖

無糖綠茶 100ml

檸檬原汁 100ml

飲用水 < 100ml

80°C 熱水

石碎 冰

杯子

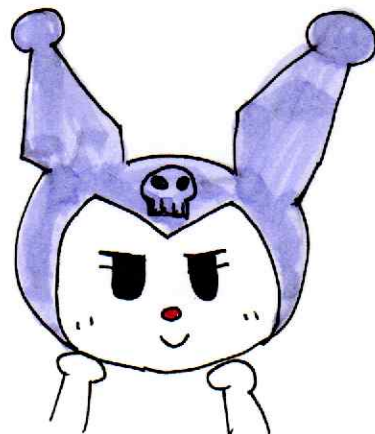
燒杯 x 3

▲ 注意!!!

要等蝶豆花辛辣變色後才能做寶馬
(其實很快)

注意寶馬安全

慢慢來



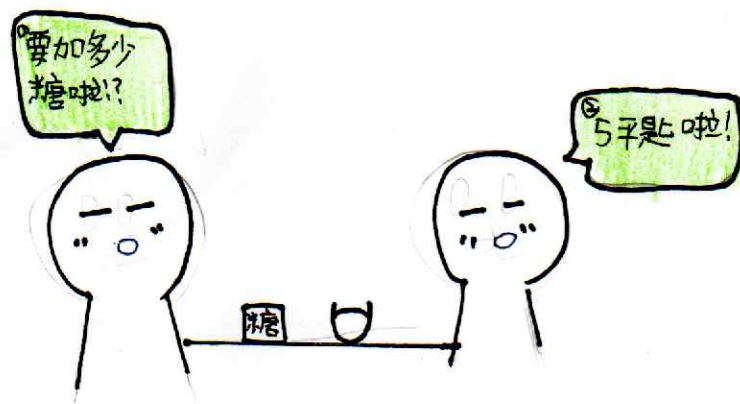
① 先將蝶豆花粉用300毫升的熱水浸泡5分鐘，做成蝶豆花汁。



② 在檸檬汁中加入10平匙的糖。



③ 在飲用水中加入5平匙糖，做成糖水。



④ 在檸檬汁中倒入20毫升的蝶豆花汁。



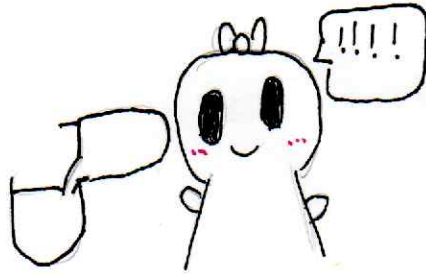
⑤ 在綠茶中倒入20毫升蝶豆花汁。



⑥ 在空玻璃瓶中先加入約 $\frac{1}{3}$ 碎冰，再倒入變色的檸檬汁。



⑦ 加入約 $\frac{2}{3}$ 的碎冰後，倒入糖水；再將碎冰加至9分滿，倒入變色後的綠茶，即完成飲料。



(換了!?)

結論

1. 蝶豆花汁和檸檬汁、綠茶會變色是因為蝶豆花本身中本身就含有花青素，所以會變色的原因是因為蝶豆花汁和檸檬汁、綠茶產生化學反應。

2. 夢幻飲料可以分層是因為水溶液中都含有糖，糖最多的水溶液就會在最底層，所以糖越少的水溶液就會在上層，利用水溶液的質量差異就可以做出分層的效果！

我們的實驗到此



結束!!!



謝謝大家!!!

繪圖: 林林詩, 陳泳緹。
實驗: 陳彥求, 林宥澄。
材料: 林宥澄!



請欣賞以下影片

