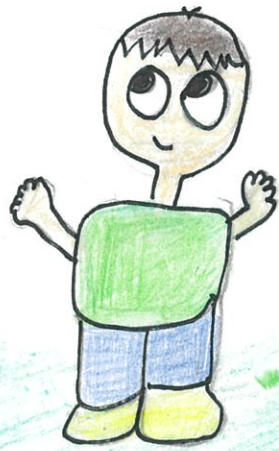


糖的原理怎麼做呢



最近糖的話題好熱門呵!

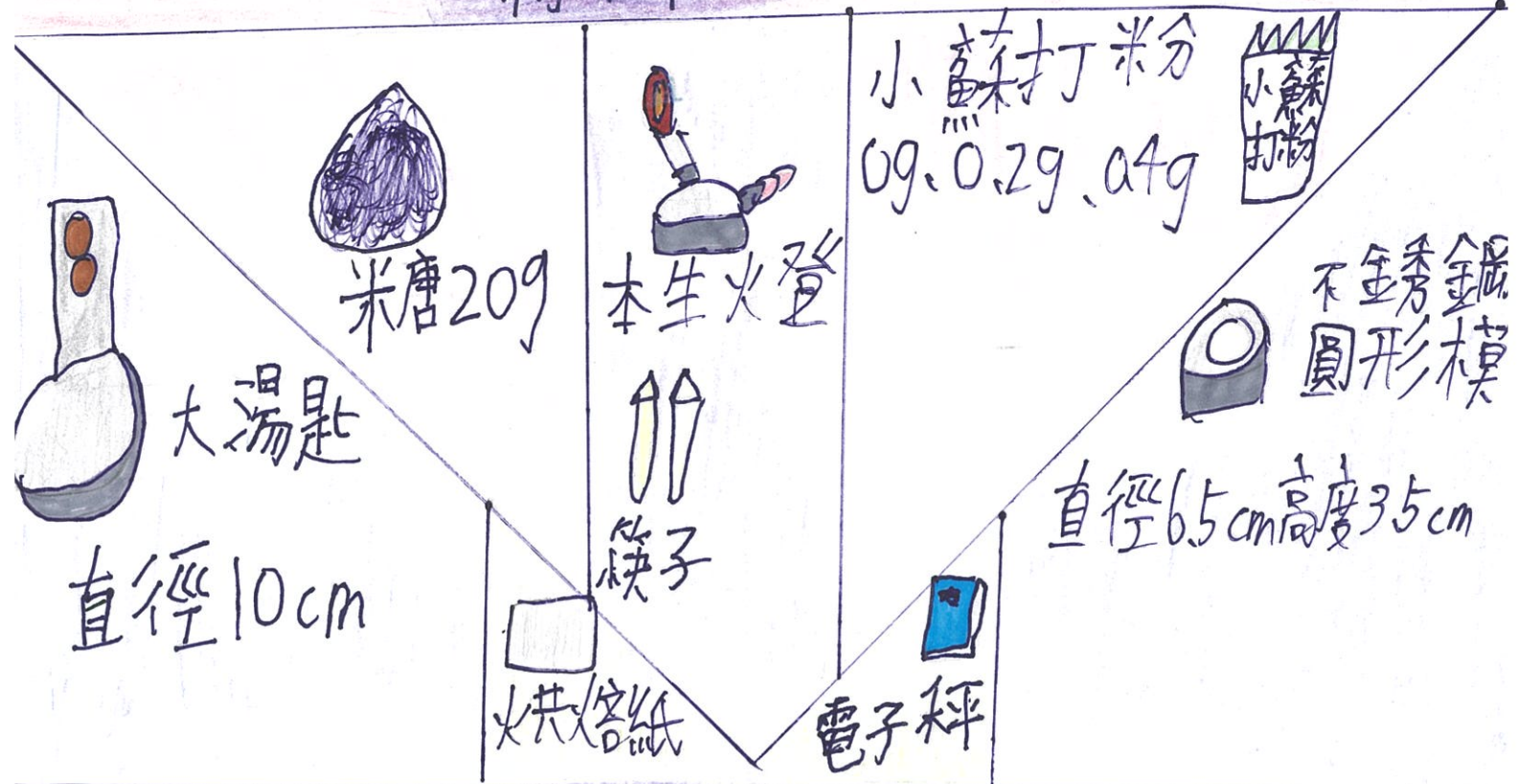


讓我們製作糖吧!
let's go!



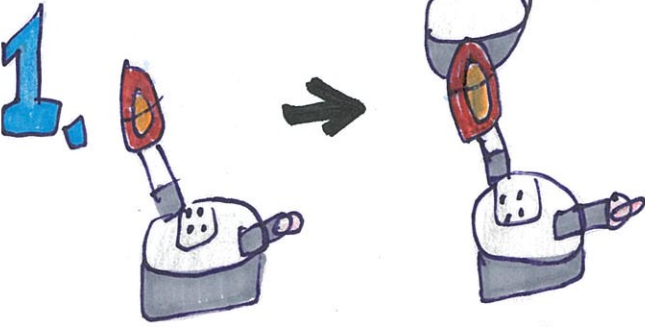
- 研究目的
1. 學習製作糖
 2. 了解讓糖膨起來的原理
 3. 尋找生活當中的應用

材料



製作方法

1. 酒精燈點火湯匙置於本生火登
2. 倒入少許米糖持續攪拌避免受熱不均
3. 米糖全部融化後離火加入小蘇打粉攪拌
4. 放回本生火登上加熱持續攪拌直到糖膨起即可離火
5. 將全部糖倒入一個圓形模中
6. 冷卻後脫模取出



1. 加熱糖水



2. 加熱糖



5. 倒圓形模



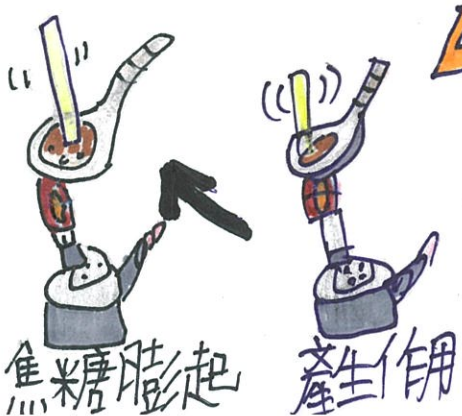
6. 取出



離火



3. 加入小蘇打粉
離火攪拌




4. 魚糖膨起
產生作用


研究討論

學習制作硬糖：我們發現糖沒有加小蘇打粉不會膨起，但如果加小蘇打粉就會膨起，而且加愈多小蘇打粉糖膨脹的程度愈明顯。


小蘇打粉：0克
不膨脹



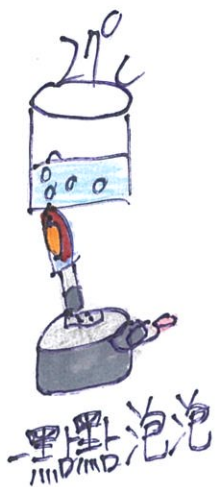
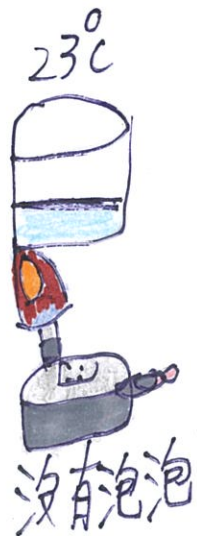
小蘇打粉：0.1克
開始膨脹




小蘇打粉：0.2克
膨脹明顯



了解糖膨起來的原理：小蘇打粉加熱到27~28度時，就會產生二氧化碳，攪拌的同時糖水將會把小蘇打粉產生的二氧化碳包起來。

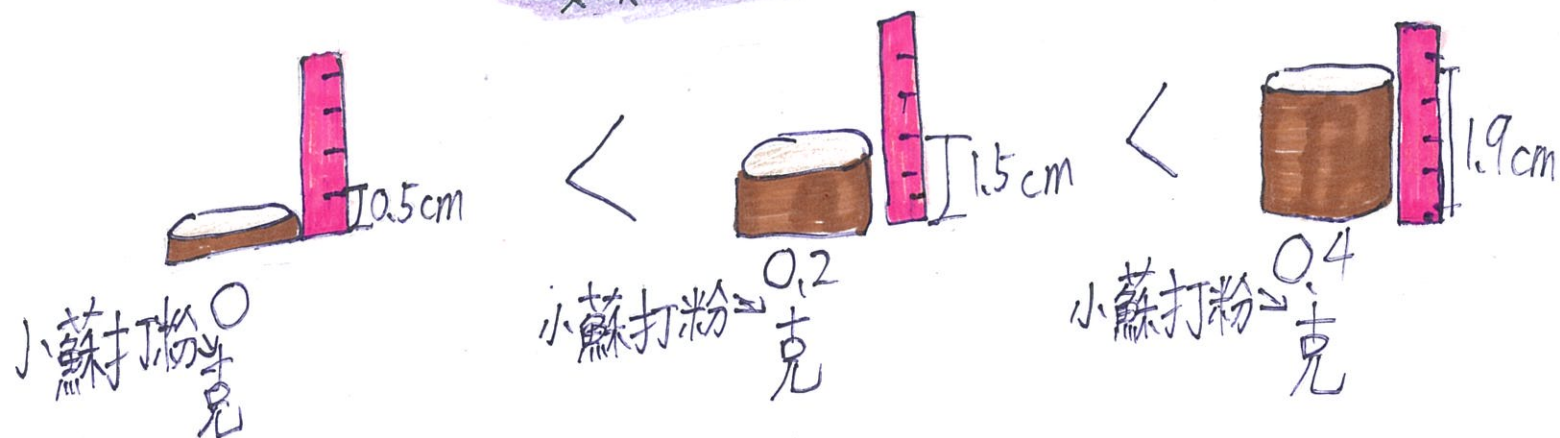


讓糖膨起來的原理不是「酸鹼中和」



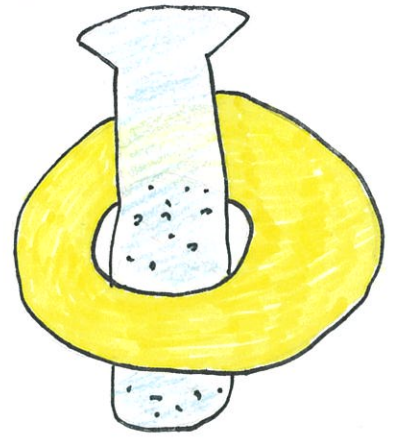
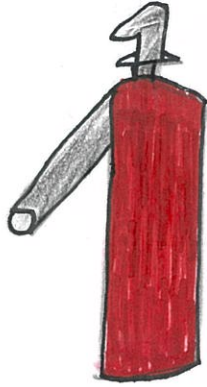
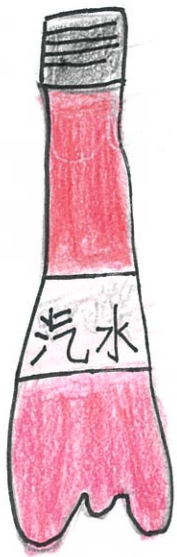
中性 小蘇打粉 鹼性

實驗結果



生活應用

小蘇打粉在生活中的應用如：
汽水、麵包、饅頭、乾粉、滅火器、求生圈充氣裝置



蘇打粉產生二氧化碳讓食物變好吃 而且也能救火

