

「冰」雪奇緣

之“唉 啲 沙” Sorbet

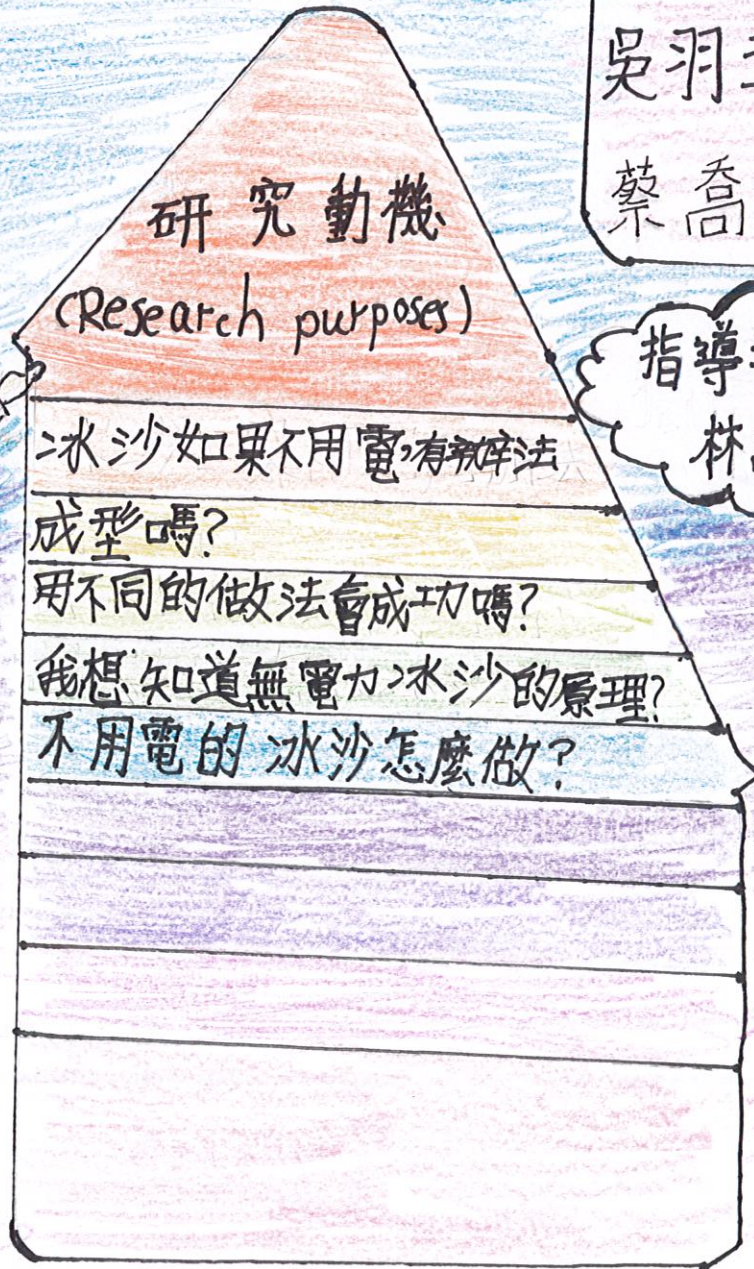
研究者 =

吳羽玟、張城潔

蔡喬仔、簡千蕙

指導老師:

林詠森、吳佩玲



製作材料

果汁 × 2 瓶
(juice)

汽水 × 2 瓶
(soda)

保鮮袋 × 4 個
(fresh-keeping bag)
有蓋子的盒子也可以!

冰塊 × 4 包
(ice cubes)

鹽 × 2 包
(salt)

夾鍊袋 × 4 個
(zipper bag)



步驟



將冰塊和鹽
倒入盒子中。



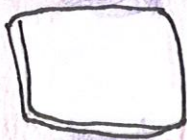
先用電子秤秤好飲料的重量，再把飲料倒進夾鍊袋中。



記得要封緊夾鍊袋



把裝了果汁的夾鍊袋，蓋上蓋子，開始搖！搖！搖！



搖好久！手好痠！終於可以開動了！



夾鍊袋外面都是鹽，小心別沾到！

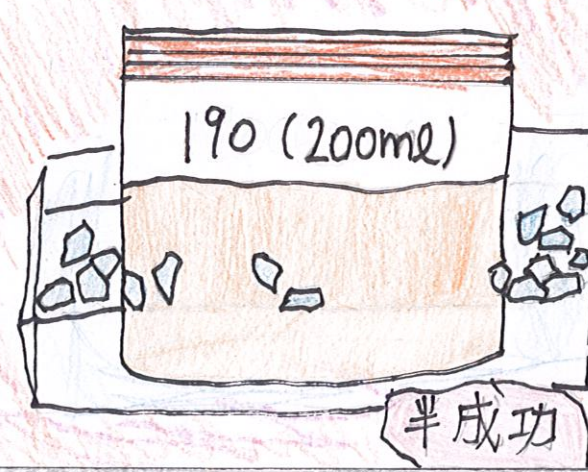


結果與討論

results / conclusion

時間：
6分
用搖的

橘子果汁
orange juice



缺點
太鹹
口味太重
分鐘
不夠
容易融化

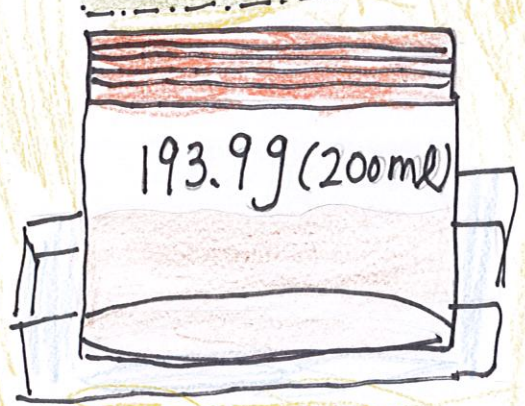
半成功

時間
6.5分
(2層樓)
用搖的

可樂
cola

口感比上
次好一點!

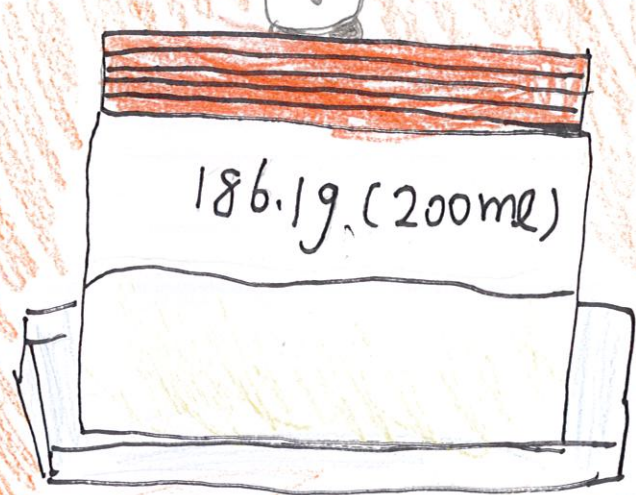
成功



時間 6.5
擠的

吃起來棉棉的 奧利多水
oliver water

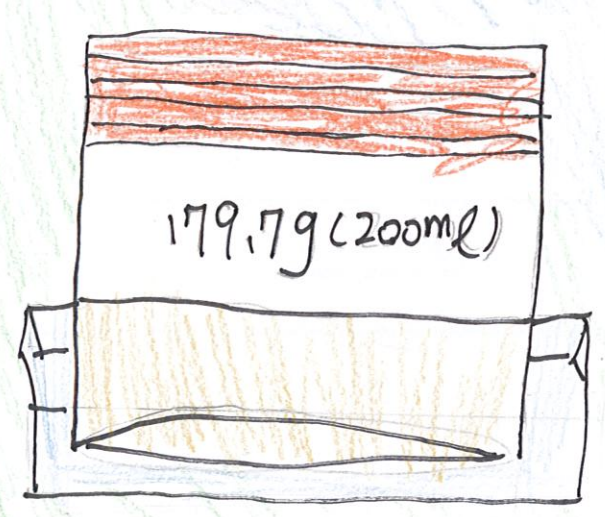
成功



時間：
放著
不限時

蘋果果汁
apple juice



成功

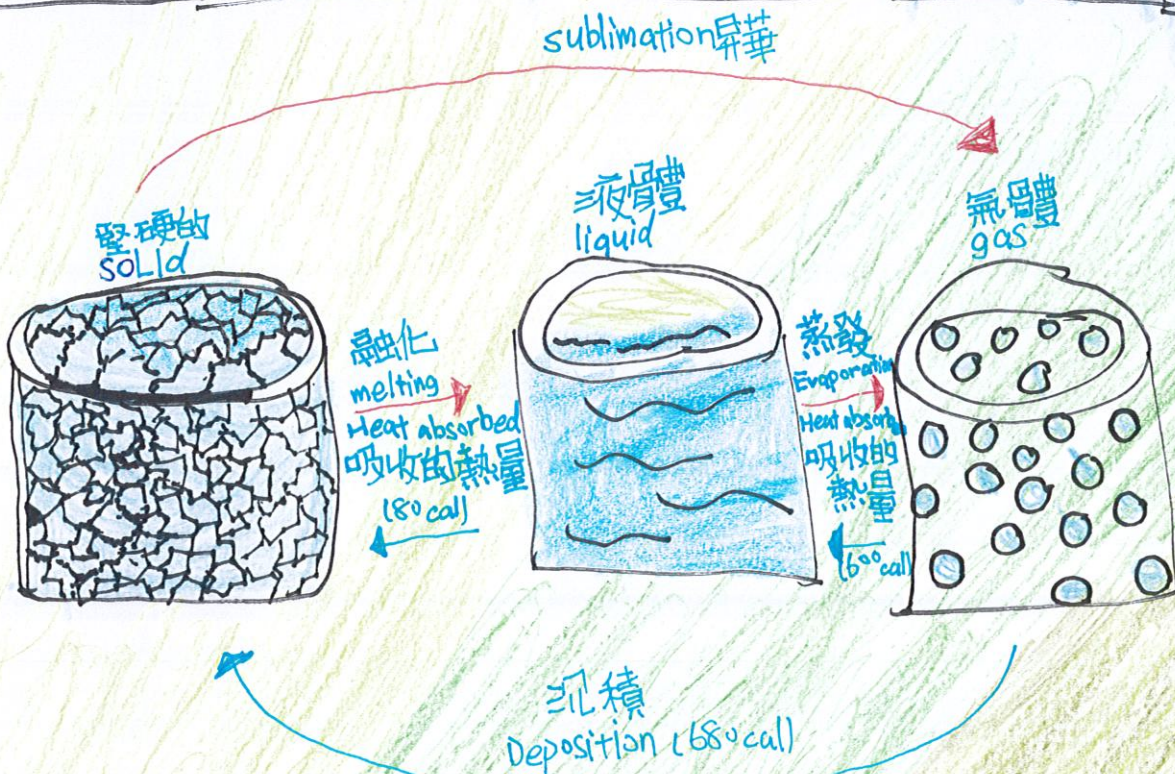


二冰三少材料如下:

冰塊一整包、手套

密封袋、鹽 18.9g

橘子果汁 (orange juice) No.4	可樂 (Cola) No.3	奧利多水 (oliver water) No.1	蘋果果汁 (apple juice) No.2
190g (200ml)	193.9g (200ml)	186.1g (200ml)	179.9g (200ml)
時間: 6分鐘	時間: 6分30秒	時間: 6分15秒	時間: 6分15秒
搖的	搖的	擠的	靜置
3分鐘後 有點塊狀 但沒有完全成形	備註: 因為橘子汁 被鹽沾到, 所以 我們用了兩個密 封袋。	吃起來棉棉的	還不錯, 吃起來 有一點橘子的 味道
6分鐘後完全成形	6分鐘後未成形		
缺點: 太鹹 口味太重 6分鐘不夠 沒有冰少的感覺	6分30秒有點塊狀		
	比上次好一點		
	成功!		



心得與感想

羽汶：我學到如何不用電就可以製作冰沙，希望利用「無電」為地球

盡一份心力！

城潔：我覺得這個實驗非常特別，不用電做出冰沙也很環保，希望可以幫到一些人。

喬仔：我覺得很特別，因為不用電就可以成功實在太好玩了。

千蕙：我學會鹽巴的應用，讓液態的果汁變成固態的冰沙

Yay~

完成啦

