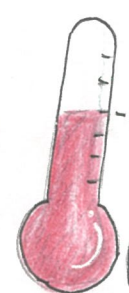


急速

天氣熱的時候就會想吃冰:P...只是冰到底怎麼做呢?? (???)...

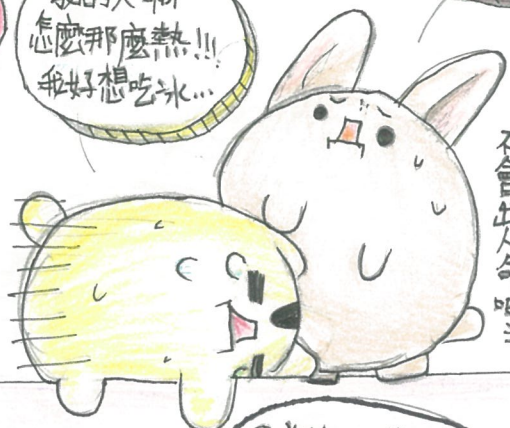


36°C :000

我的天啊怎麼那麼熱!!!我好想吃冰...

啊就沒有了啊...

冷凍



不會出人命吧...



什麼啊?

唉唉,我發現了超厲害的東西...

5

冰块 & 塩!!

冰沙原來是這樣做的!

好西告!!!

但這是什麼原理啊...

這要問 Google!!

你為什麼不問神奇海螺呢?

別吵

什麼啦到底哪來的? 有了 你不木目信毒藥嗎?

"急速冷凍用的是瞬間的低溫,將所有的水分子凍結,讓它沒有時間堆成冰,而是變成一盤散沙。冰塊加鹽時,鹽會融化,過程中會從冰中吸走熱量,熱量吸走後冰塊就會在一瞬間降溫。"

14 好像很好吃...

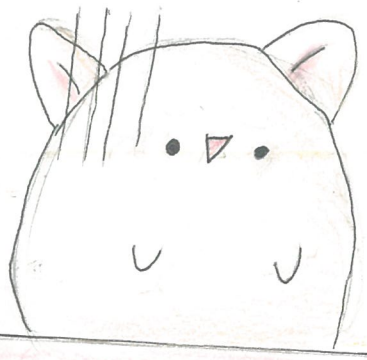
15 那不是重點。



"老師：一群不聽話的乖小孩：)))"

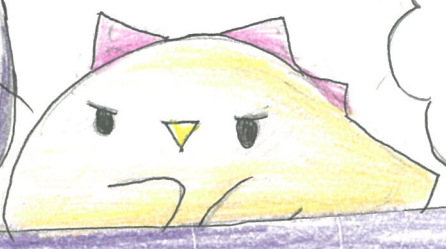
這...是不是教過...:D

原來如此



那這要怎麼做呢...

很簡單



需要器材

主角!!!!

飲品有：
①氣水 ②沙士 ③多多 ④舒跑 ⑤牛奶 ⑥果汁



好想喝... 不行... 那是我的錢!!!



這真的做的出冰嗎?

神奇海螺呢?
你為什麼不問問

談對吧,有道理

為什麼,不要問老師



一番詢問後...

那,老師

好酷!!!

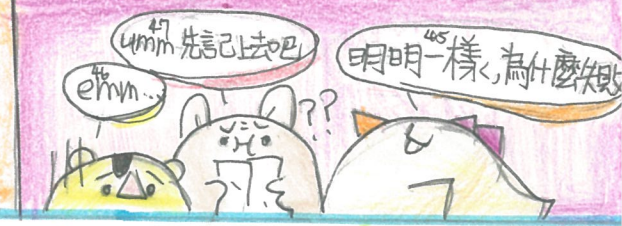
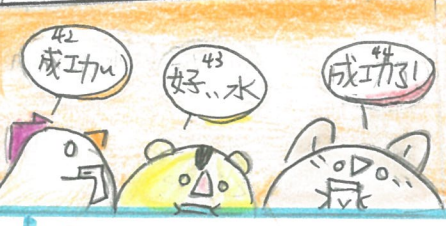
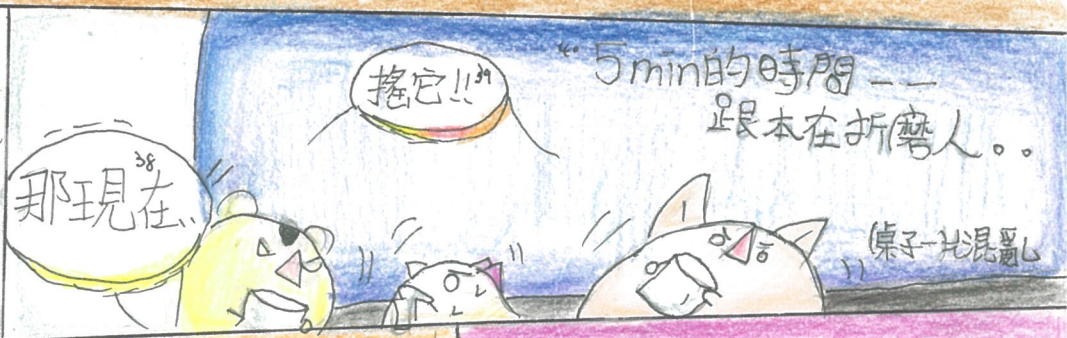
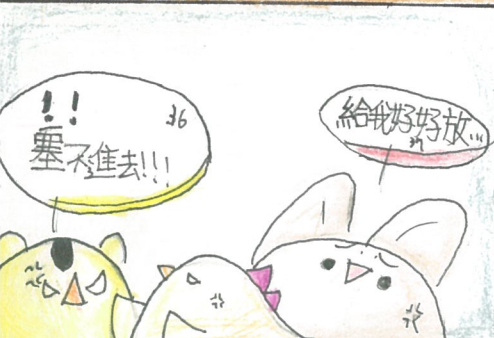
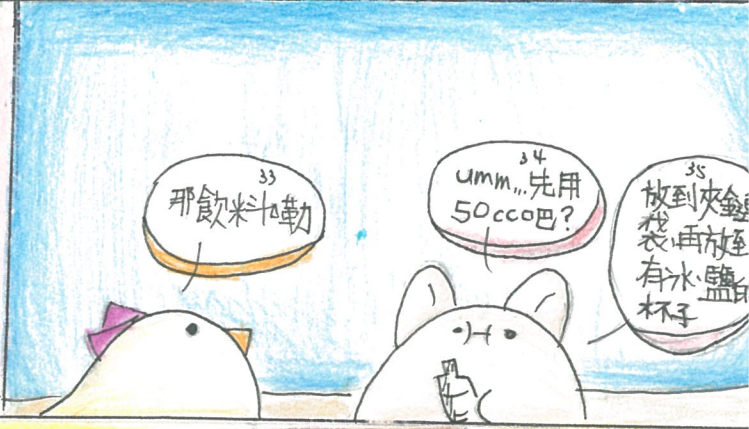
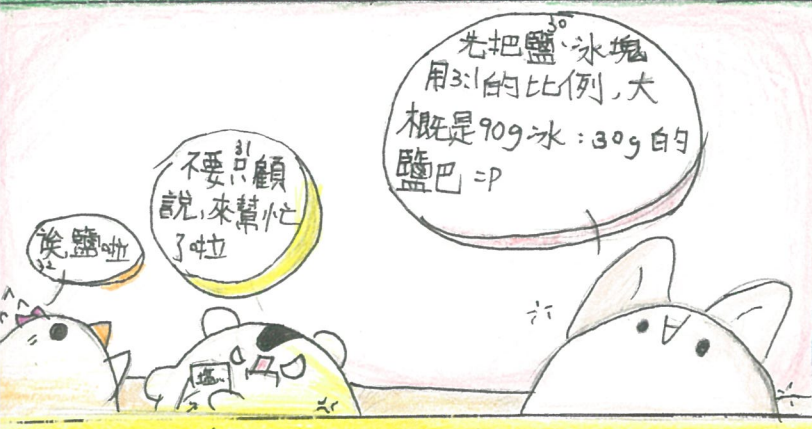
要不你看看?

做,哪次不做



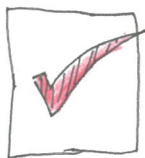
(呆)

高 命 步 取



飲品	材質	比例	時間	結果
沙士	保麗龍	3=1	5min	粥(PH): 全結冰,有一點占水,剩1/3水, 43.33g 冰
沙士	"	"	"	絲(PH): 全結冰,很完整,剩1/3水,剩11.96g 水
沙士	"	"	"	品(PH): 結冰,冰沙狀,剩1/3水, 27.9g 冰

突發問題!!



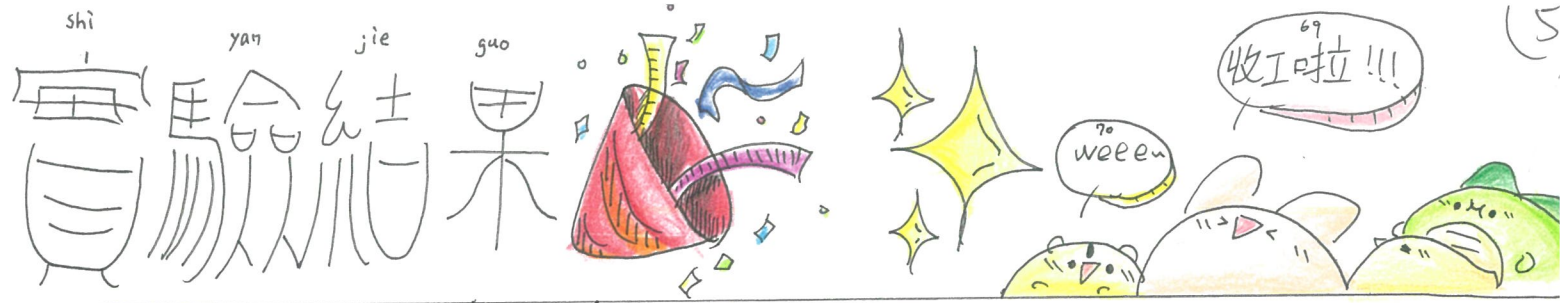
成果成功率 UP ↑ :D



成品味道不會那麼... 鹹



了解那種配方(?)較易成功 :P



	比例	時間	材質	結果
沙士	3:1	5 min	保	全結冰, 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 43.33克冰塊
	3:1	//	//	全結冰, 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 11.96克冰塊
	3:1	//	//	結冰, 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 27.9克冰塊
沙士	3:2	//	//	結冰(冰沙狀, 有點水) 剩 $\frac{1}{4}$ 水, 沒有冰塊
	3:2	//	//	結冰(冰沙狀, 有點水) 剩 $\frac{1}{4}$ 水, 沒有冰塊
	3:2	//	//	結冰(結塊狀) 剩 $\frac{1}{4}$ 水, 沒有冰塊
沙士	2:1	//	//	結冰(塊狀) 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 0.63克冰塊
	2:1	//	//	結冰(塊狀) 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 39.88克冰塊
	2:1	//	//	結冰(塊狀), 剩 $\frac{1}{3}$ 水, 9.35克冰塊

上面是我們從舒跑, 沙士, 氣泡水, 養樂多, 果汁, 牛奶這些飲料中的結果之一, 除此之外我們找到了各種比例分別是 3:1, 3:2, 2:1 這些飲料和比例, 我們全都嘗試過了, 從實驗結果中得出的結論如下, 冰淇淋: 牛奶或養樂多, 用 3:1 的比例 (3是冰塊是鹽), 冰沙: 舒跑, 果汁氣泡水, 沙士, 用 3:2 或 2:1 會比較成功。我們的實驗目的是為了讓想吃冰的人, 在家自己一個人就能做出解暑的冰來滿足自己的口腹之慾。

感謝: 薛秀宜, 柯芷的老師

