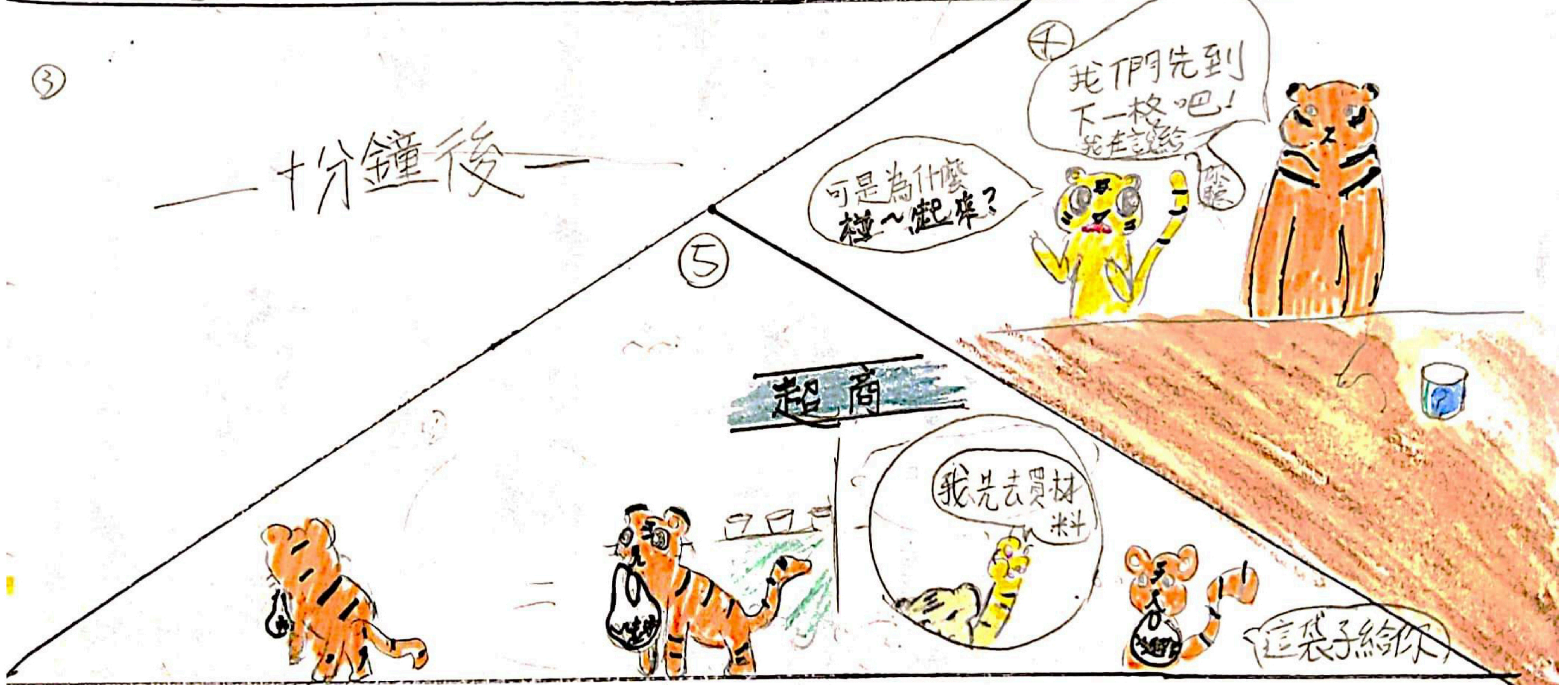
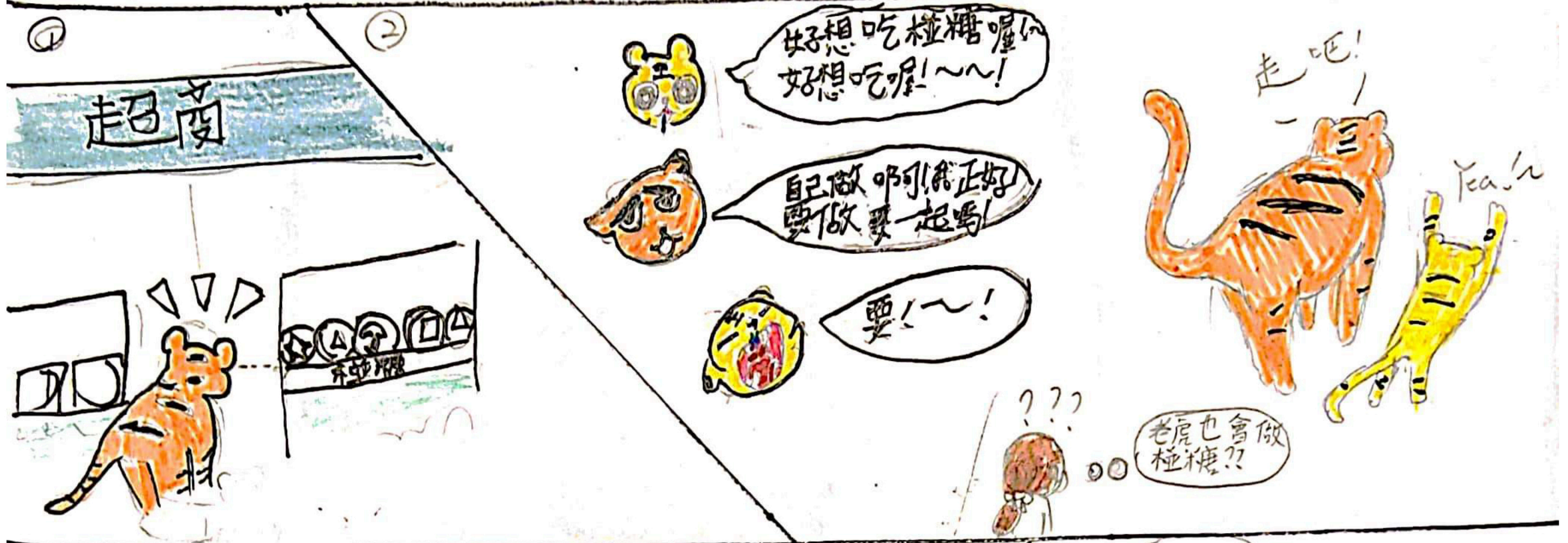
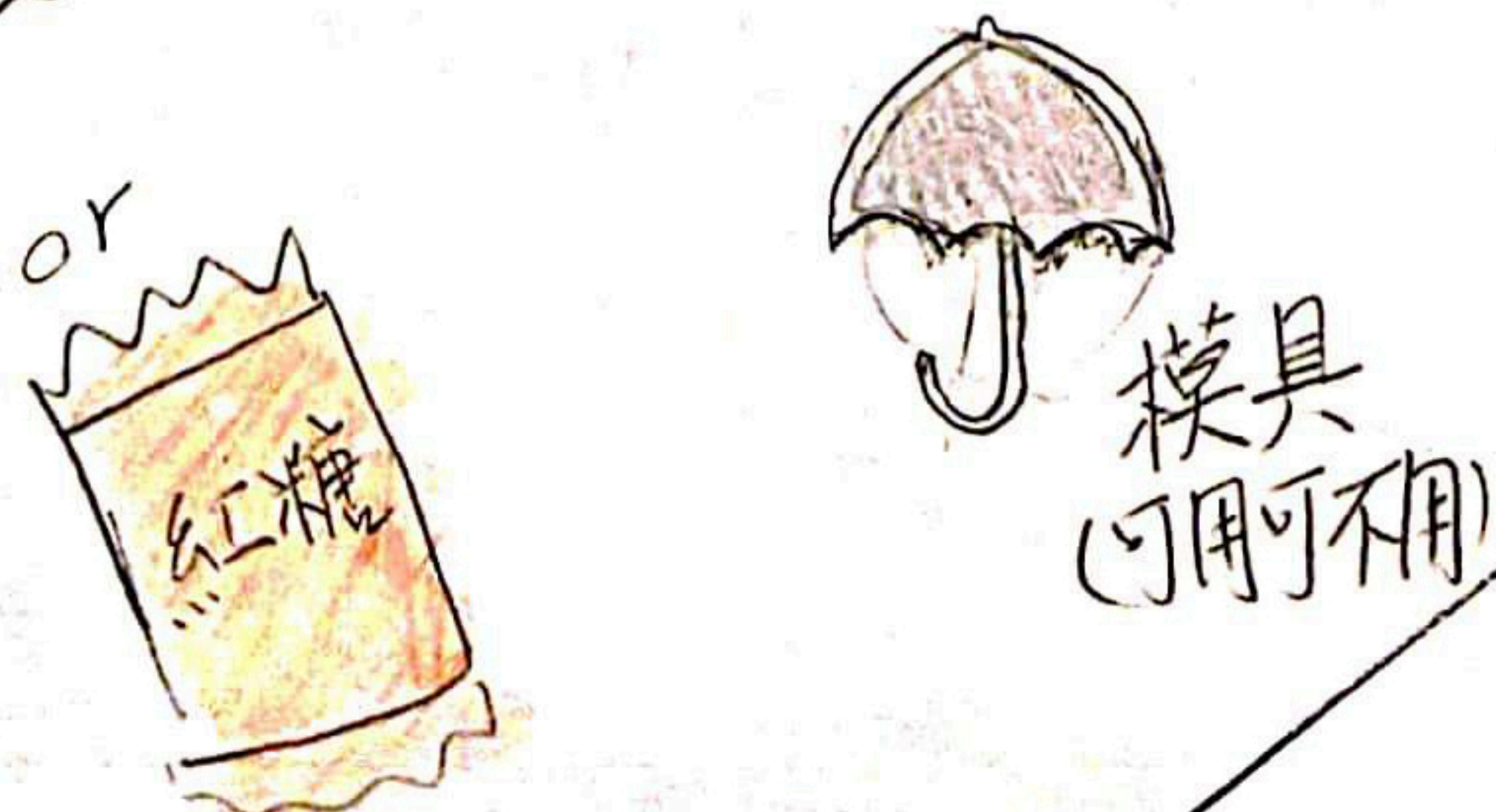
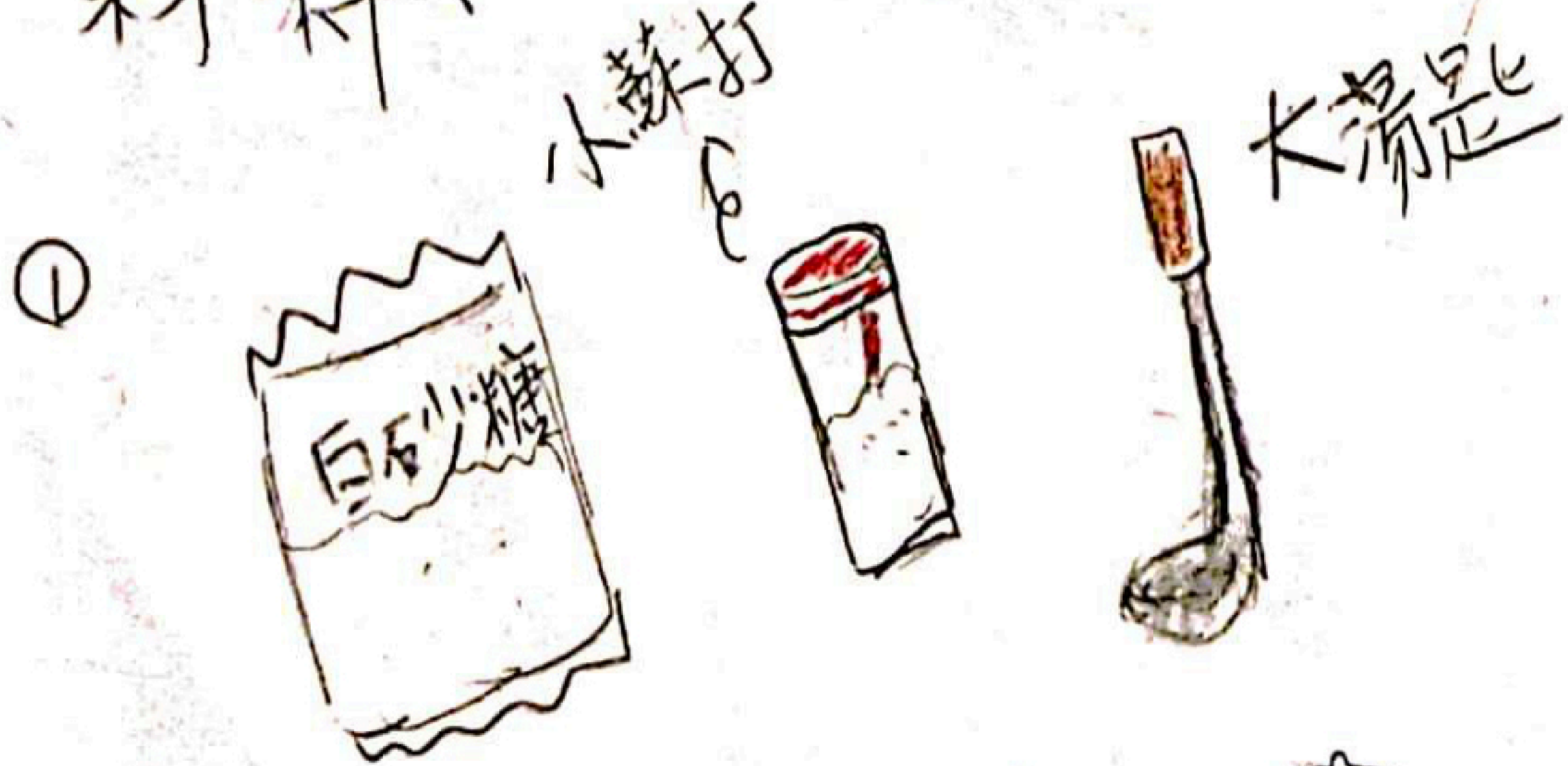


哇！好極喔！



材料：



下一頁～

材料詳細圖

做法



大湯匙

(湯匙越大, 極糖膨脹越大)



白糖
(目前實驗結果最好)
(紅糖要膨脹的, 有時還會燒焦)



攪拌棒

(最好前面有個小湯匙, 較容易刮下黏在湯匙上的極糖)



模具

(可用不用)



小蘇打

(可讓極糖膨脹)

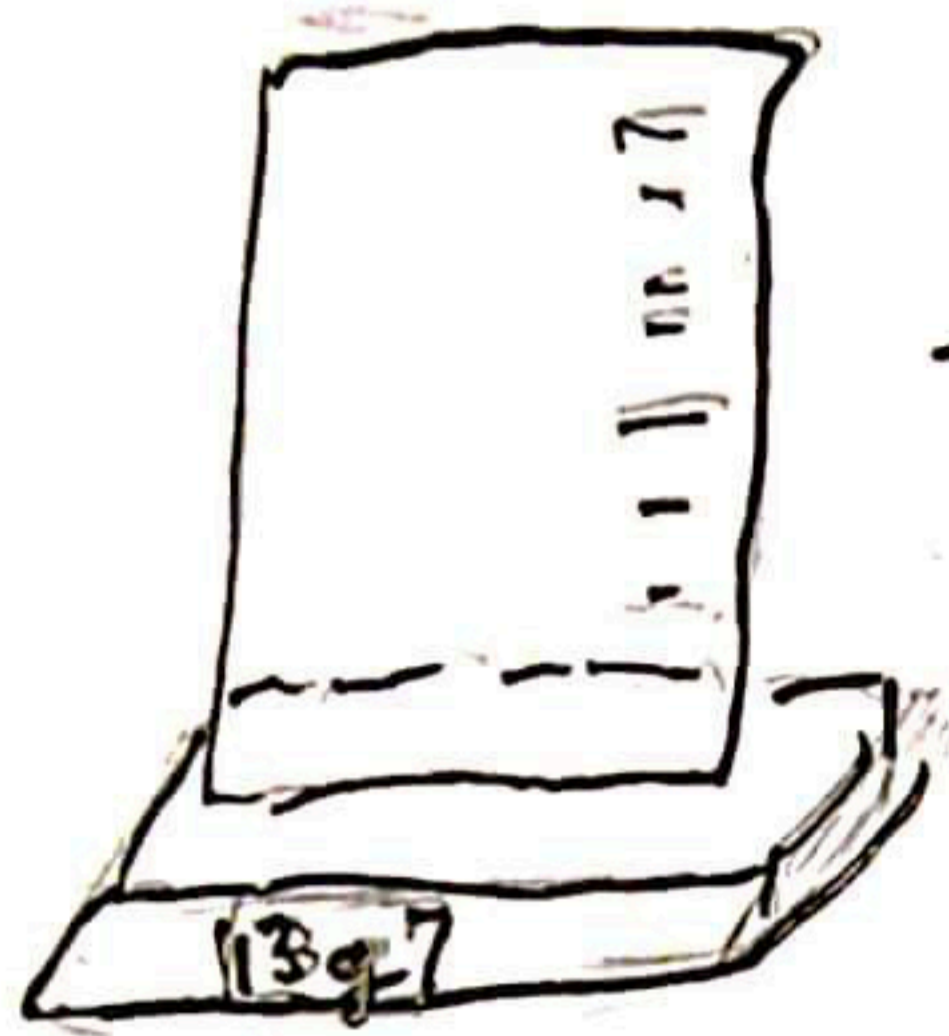


尺

(可量膨脹的高)

實馬驗步馬聚

①



②



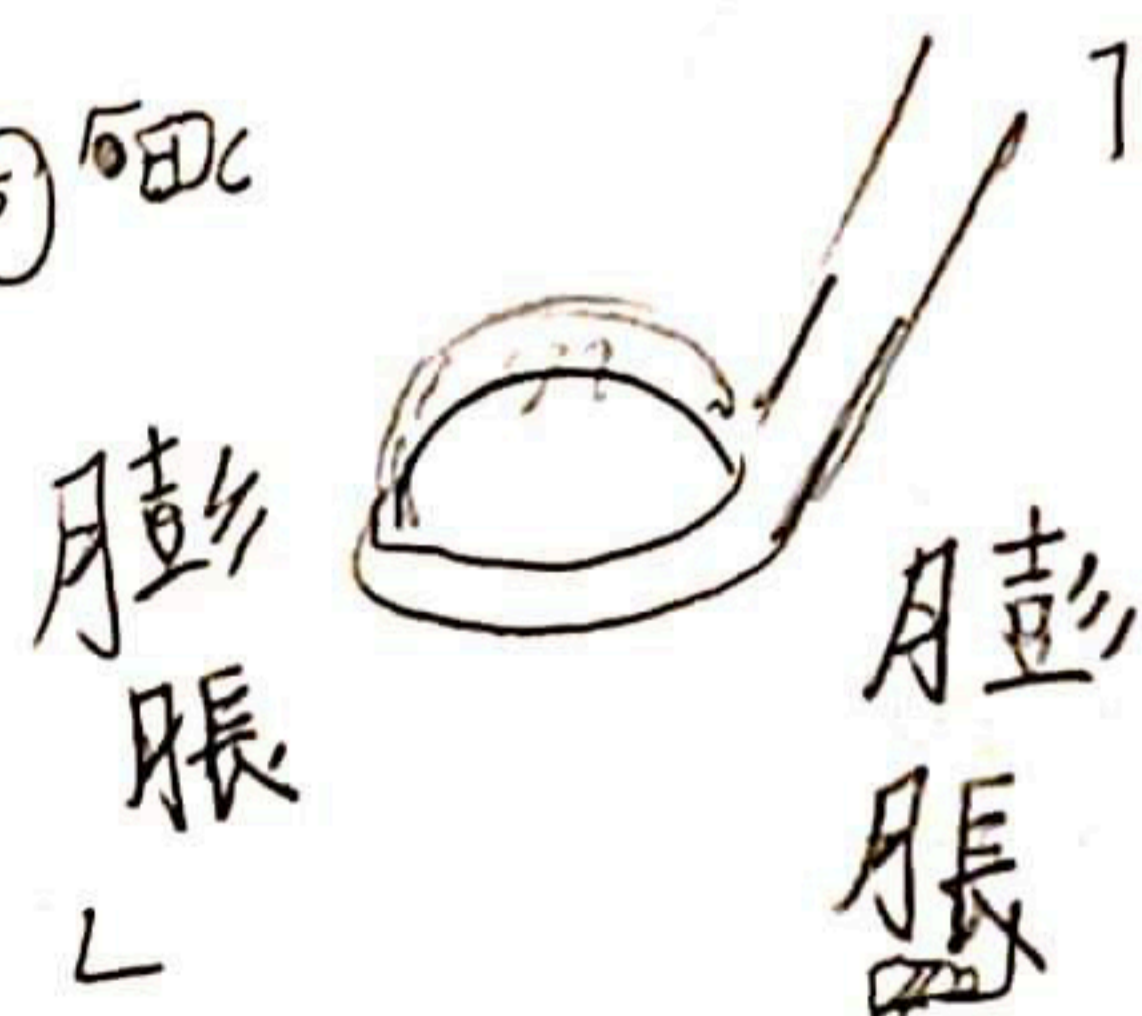
③



④

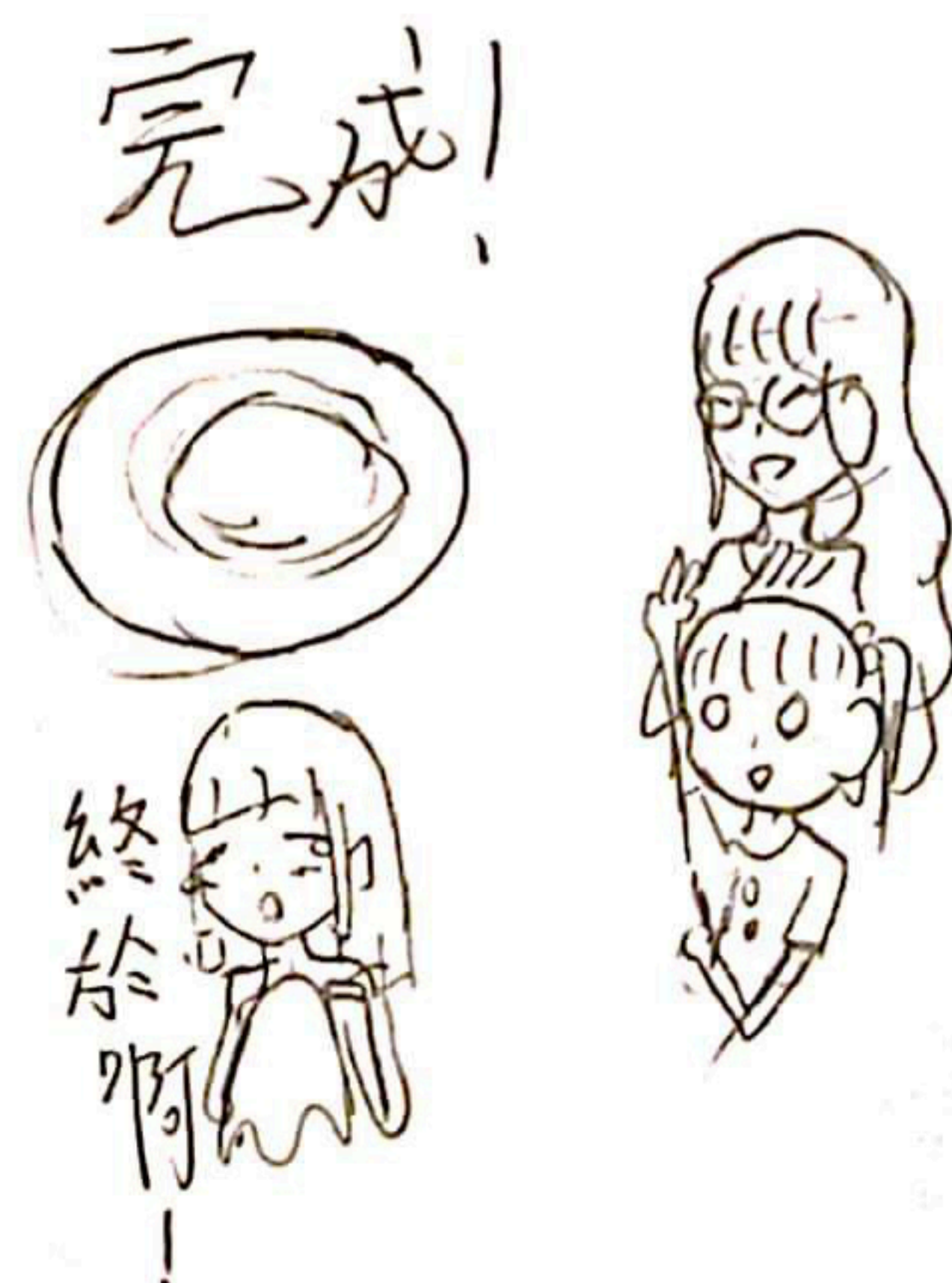


⑤



加了小蘇達粉後
會膨脹DES!

⑥



原理 and

實驗數據

嘗試數據:

嘗試次數: 35

失敗次數: 10

成功次數: 25

成份數據:

小蘇打: 0.13, 0.23, 0.33, 0.5, 0.6

砂糖: 10, 20, 30

白砂糖: 30, 60, 65

使用火量:

砂糖: 小火

白砂糖: 小火

原理:

為什麼會粘
起來~



碳酸氫鈉 (也就是小蘇打) 在水中的
溶解度小於蘇打。50°C 以上開始逐
漸分解生成碳酸鈉、二氧