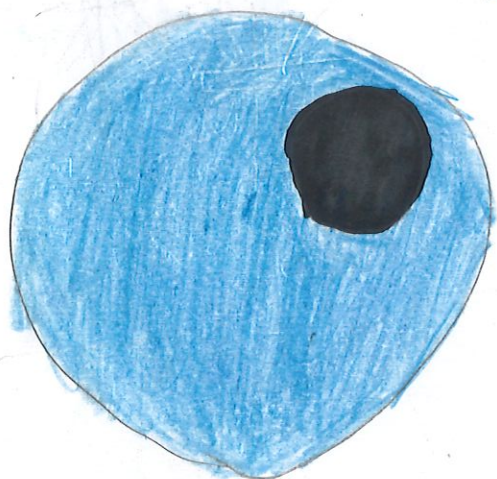
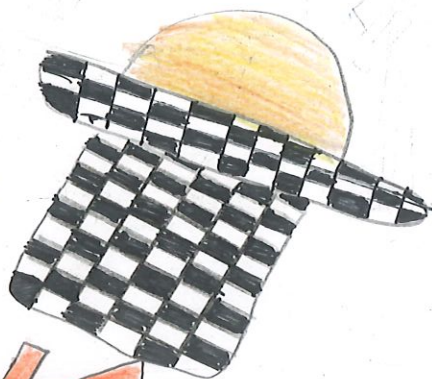


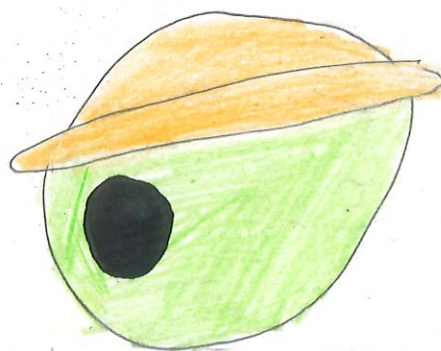
制衣

作



木並

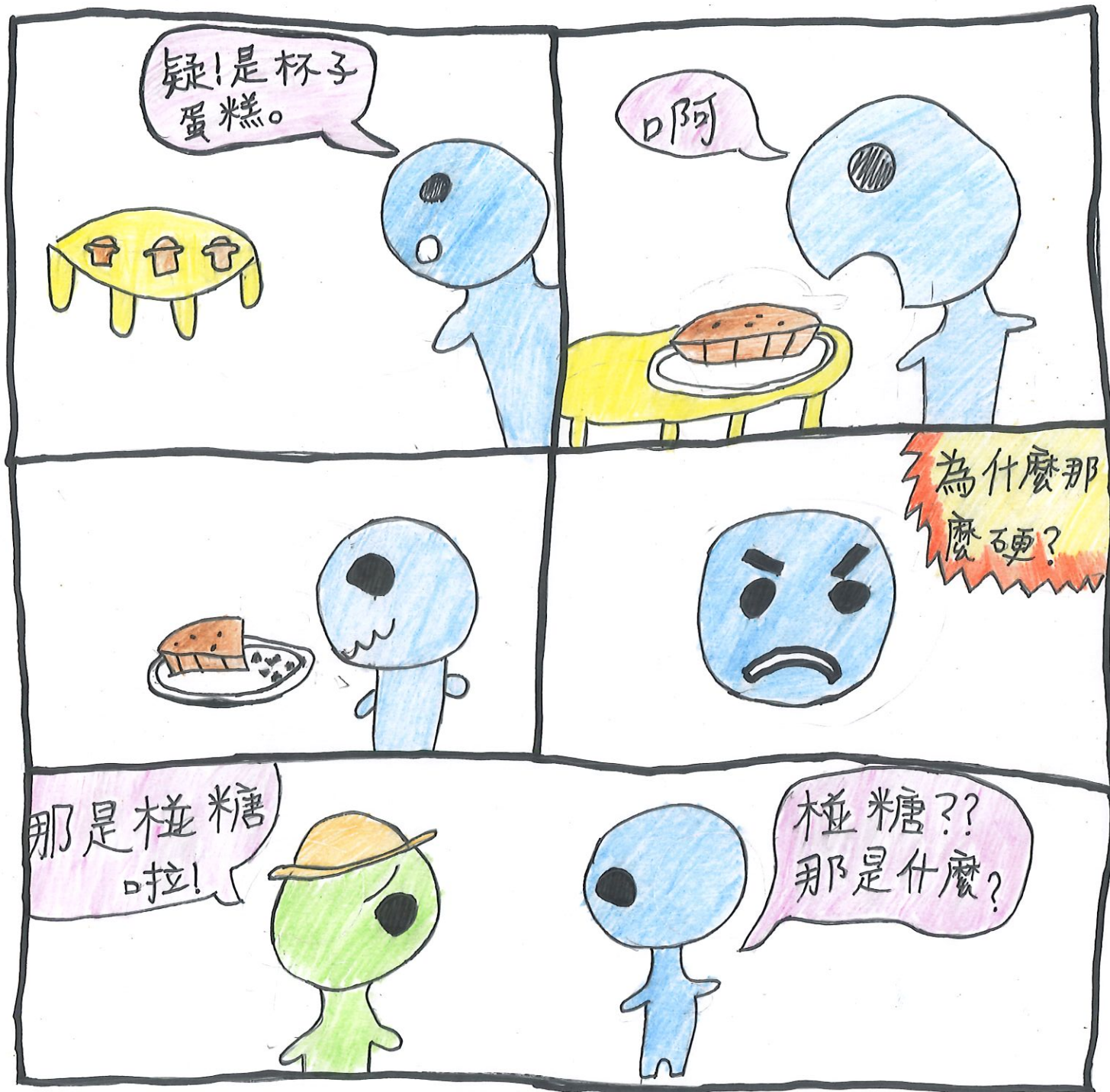
米唐



糖漿什麼時候才算煮熟了?

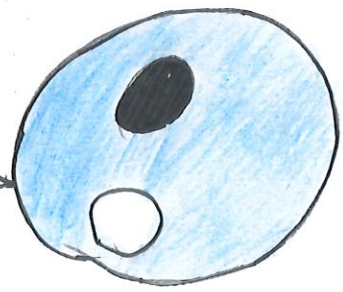
使糖漿

為什麼加入小蘇打粉會膨脹?



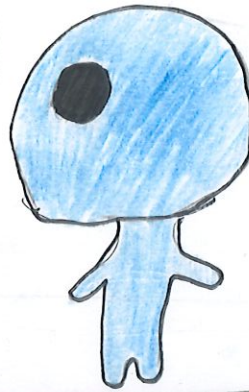
“極糖”是古早味零食，是由糖和水所做成。有時候還會加黑糖，才會有黏性，也±增加香味。

原來如此!





首先你需要“糖”和“水”和“卡式爐”。



我覺得蠻好吃的! 要怎麼做阿。



重點來了!
小蘇打粉
最神奇的粉!

好!

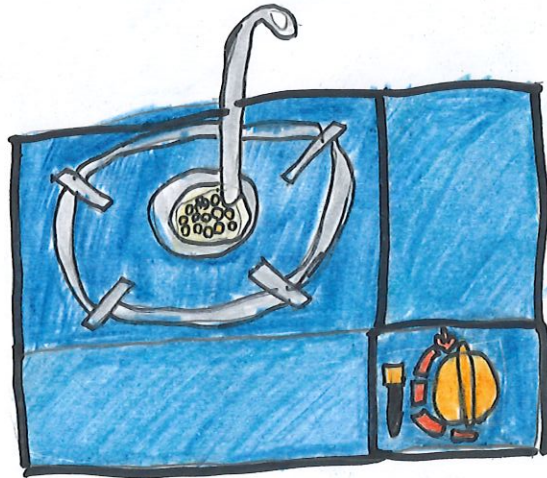
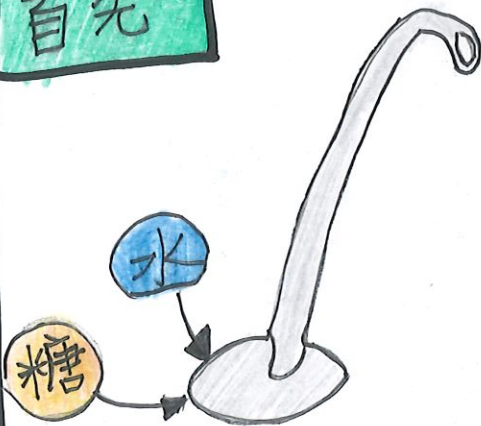



糖 = 20公克
水 = 15公克
小蘇打粉 = 一點的 $\frac{1}{3}$

記得要用“食用”小蘇打



首先



開火前要做的事情: 把(旋鈕)旁的拉桿
往下拉。 



火

筷子攪拌

筷子拿起，糖漿滴下有牽絲。



火

直到

勺子離離開火源

加入小蘇打粉

火



小蘇打粉



馬上

快速攪拌

出現空洞

STOP

筷子拿起



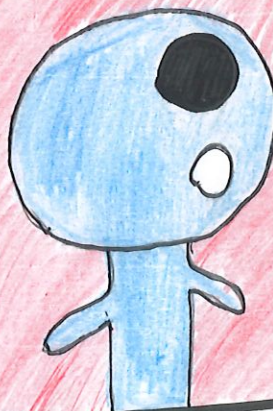
直到



離開糖漿

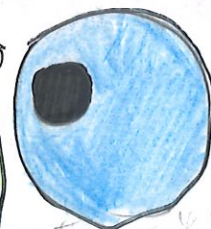
然後膨脹

為什麼會膨脹啊!



你忘記了嗎! 我們的“小蘇打粉”

小蘇打粉會膨脹嗎?

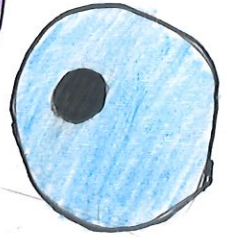


why? why?



哇!哇!!小蘇打粉
遇到熱會膨脹!

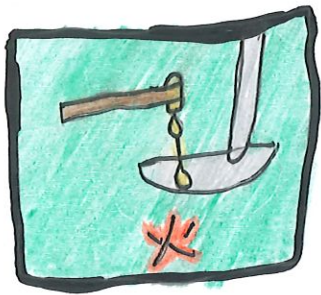
哦!



解答時間!!

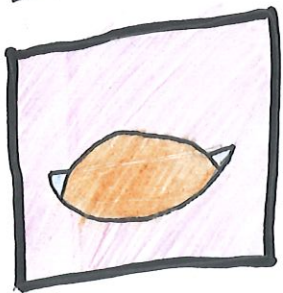
讀完了故事,應該都知道「第一頁的問題」了。

1. 糖漿什麼時候才算煮熟了?



筷子拿起,糖漿滴下有牽絲。

2. 為什麼加入小蘇打粉會膨脹?



小蘇打粉遇到熱會膨脹!

產生大量的二氧化碳
經過充分的攪拌後...
二氧化碳會分散在糖漿中
使糖漿膨脹。○○