

2023 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：vodka 這樣跟我喝

摘要：當人們一起狂歡時，總少不了酒，借酒助興是自古以來就有的事，人們追求各式各樣的酒，香檳、水果酒、紅酒、白酒、烈酒等等，後來更出現了調酒。在這麼多的酒中伏特加卻在全球的酒類市場中遙遙領先。各個企業不斷開發新產品，藉以吸引新的消費者，新的蒸餾廠也在世界各地紛紛建立，它們致力於自家產品的品質保證，並鎖定那些在品酒之後給予高度評價的人們。

文章內容：（限 500 字~1,500 字）

當人們一起狂歡時，總少不了酒，借酒助興是自古以來就有的事，人們追求各式各樣的酒，香檳、水果酒、紅酒、白酒、烈酒等等，後來更出現了調酒。在這麼多的酒中伏特加卻在全球的酒類市場中遙遙領先。各個企業不斷開發新產品，藉以吸引新的消費者，新的蒸餾廠也在世界各地紛紛建立，它們致力於自家產品的品質保證，並鎖定那些在品酒之後給予高度評價的人們。

【伏特加製作過程】

1. 碾碎穀粒或搗爛煮熟的馬鈴薯
2. 加入熱水與酵母發酵
3. 蒸餾分離雜質、水、酒精

蒸餾過程中，當溫度到達 56°C 時，丙酮會先蒸發，64°C 時帶有劇毒的甲醇蒸發，這個稱為蒸餾「頭液」會丟棄不用。乙醇的蒸發溫度是 78°C，這是酒精能食用的部分，稱為蒸餾「中心液」。溫度下降時，會得到蒸餾「尾液」，因為含有雜質，所以也會被淘汰不用。大多的蒸餾場都會進行連續蒸餾法，以得到更強烈且純淨的伏特加。

【單喝太烈怎麼辦?】

大家或許有聽過俄羅斯人喝伏特加就像喝水的說法，加上伏特加潔淨如水的樣子而覺得應該不會很難入口，單喝了一口後發現出乎意料的強烈，這時候就需要做成調酒來緩和伏特加的強烈，利用伏特加透明無色的特性，輕易做出顏色的變化，同時更增添另一種風味。

螺絲起子 Screwdriver

伏特加與柳橙汁比例 1:2 到 1:4，如果想喝酸一點的口感，柳橙汁可以選擇每日 C；甜一點的話可以用美粒果。將所有材料倒入冰塊六分滿的杯子中，攪拌均勻即可。

伏特加 50ml

柳橙汁 100 ml

性感海灘 Sex on the beach

像在炎炎夏日的海邊，躺在沙灘上喝著性感海灘，有著危險的名稱，口感卻非常順口。

將所有材料加入 shake 杯中，加入冰塊用力搖晃，濾掉冰塊倒入已經裝了八分滿冰塊的杯中，最後用鳳梨或是柳橙片做裝飾。

伏特加 40ml

蜜桃利口酒 20ml

柳橙汁 40ml

蔓越莓汁 40ml

萊姆伏特加 Vodka Lime

經典的萊姆伏特加調酒，只有伏特加以及萊姆汁兩種材料，是酒感比較重的調酒。派對上的萊姆伏特加通常都會加入雪碧，為了能讓朋友們喝得開心，如果加入 5ml 的藍柑橘利口酒可以讓整杯調酒產生藍藍的顏色變化，變成藍色珊瑚礁 Blue Lagoon。

將所有材料和冰塊加入 shake 杯搖晃，冰塊濾掉倒入杯中，加入冰塊，放一片檸檬進去作為裝飾。

伏特加 50ml

檸檬汁 20ml

參考資料

伏特加入門學：3 大製程、12 款必飲品牌秒學！烈酒迷為何都愛這款？

<https://www.managertoday.com.tw/eightylife/article/view/1123?/article/view/1123>

起司、葡萄都能做成伏特加？你不知道的 Vodka 軼聞錄

<https://everylittled.com/article/95418>

【伏特加調酒】十大經典伏特加調酒 - 十年寒窗學調酒，一劍寒光動酒州

<https://cocktail4party.com/2020/05/11/easy-vodka-cocktails/>

註：

1. 未使用本競賽官網提供「科學文章表單」格式投稿，將不予審查。

2. 字數沒按照本競賽官網規定之限 500 字~1,500 字，將不予審查。

PS.摘要、參考資料與圖表說明文字不計入。

3. 建議格式如下：

- 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
- 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
- 字體行距，以固定行高 20 點為原則
- 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖