

「電麵」這種「麵」行不行？

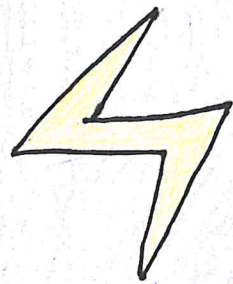
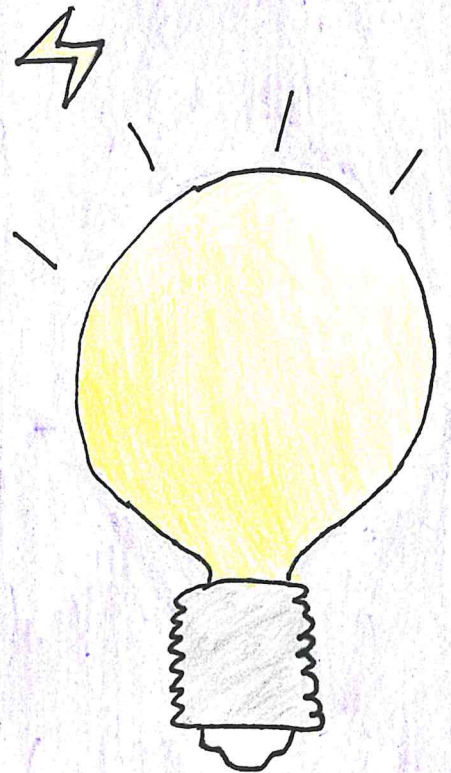
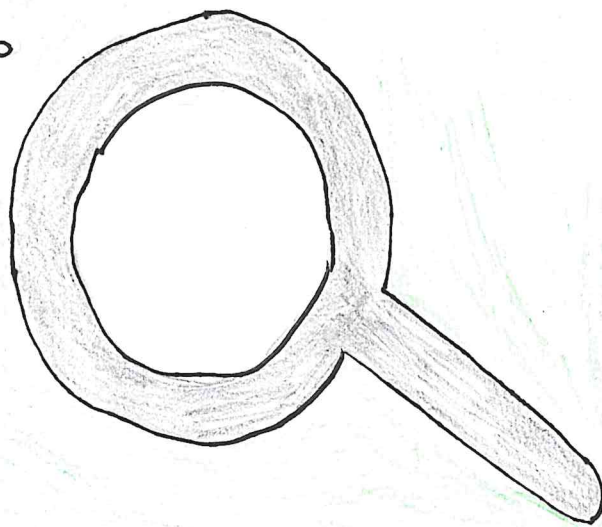


# 實驗動機

有一次我們在買蔥油餅時，老闆才揉完麵團，就馬上碰觸電線，我就聽到「啪」一聲原來老闆觸電了。

為什麼老闆會觸電呢？

⚡ 因為老闆先碰了有電解質的物質，後來又用手碰觸了插頭，所以才會觸電。



# 實驗過程

1. 先量45g的中筋麵粉,再加入5g的糯米粉。

2. 再取45ml的水,分別加入糖、鹽、和檸檬汁。

3. 將秤好的麵粉和攪拌好的水溶液混和。

4. 兩者加在一起揉,揉到成形。

5. 最後再測量它的亮度,就完成了。



# 實驗變因

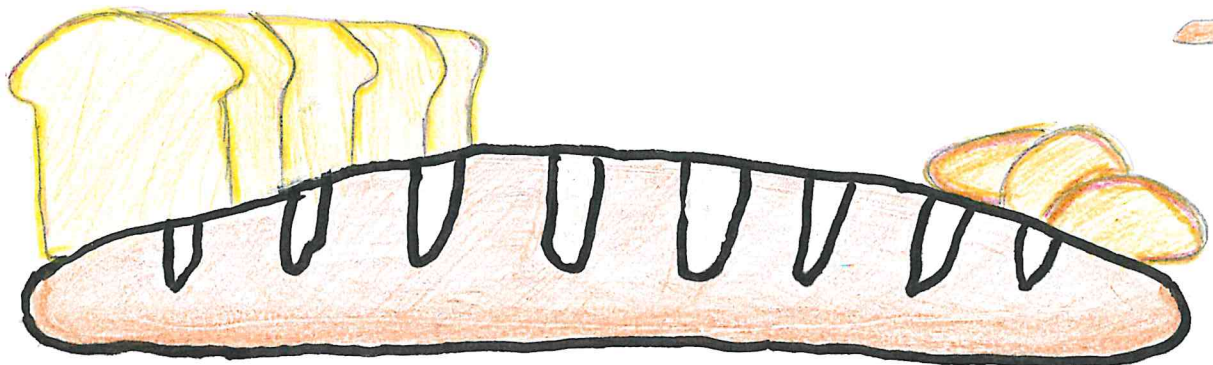
1. 操作變因: 不同溶液所做的麵團能否使LED燈亮起

2. 控制變因: 比例、麵團製作方法等...

3. 應變變因: LED亮度

## 實驗表格

導電	溶液	糖水	鹽水	舒子跑	檸檬果汁
會			✓	✓	✓
不會		✓			
亮度			8.1 Lux 200	2.7 Lux 200	5.5 Lux 200



# 總結與建議

經過了這次的實驗後，我們發現了用糖水做的麵糰不會導電，而效果最好的是用鹽水做的麵糰。其次是檸檬果汁接著是舒跑。

## 建議

製作麵糰時，盡量不要使用含有雜質的溶液，以免影響麵糰的口感，導致品質不佳。

大家想法	統計表	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總計	對
糖水	X	✓	X	X	X	X	X	X	X	X	X	不會	9/10
鹽水	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	X	會	8/10
舒跑	✓	✓	X	X	✓	✓	✓	X	X	✓	✓	會	6/10
檸檬果汁	X	X	✓	X	✓	X	X	✓	X	X	X	會	3/10