

極! 極!

米糖



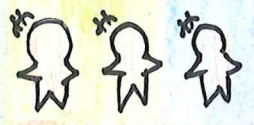
作者:

李梓菱
黃莉淇
許晴唯
陳品妍





魚魚遊戲
真好看!



①



粒糖好像
很好吃!



②



好想要
吃吃看!



③



一起來
做吧!



④

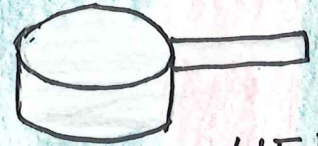
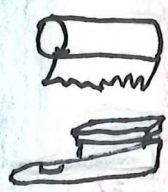
需要的材料:

(1) 白砂糖 35g (2) 小蘇打粉 0.35g

實驗器材:

(1) 秤 (2) 小石碗 (3) 烘焙紙 (4) 餅乾模型 (5) 瓦斯爐 (6) 瓦斯

(7) 小湯匙 (8) 鍋子



小叮嚀

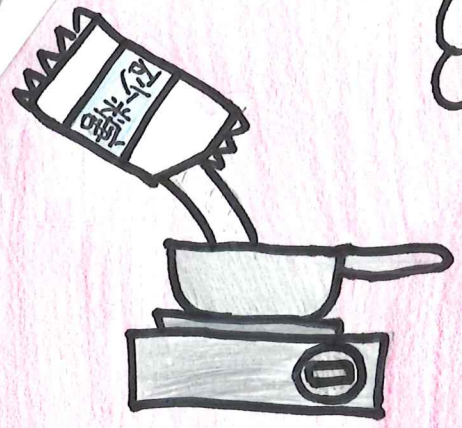
NEED
ADULTS

過程中需要使用火，
製做時要有大人陪同，
使用才安全喔!!



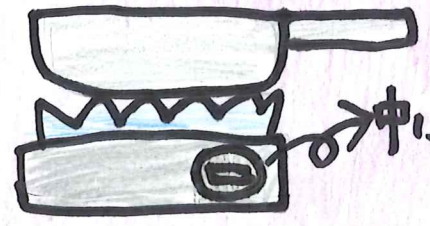
⑤

製作過程



加入白砂糖在鍋中~

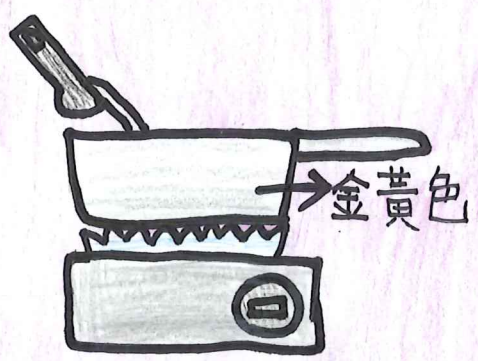
1



→ 中小火

開中小火

2



→ 金黃色

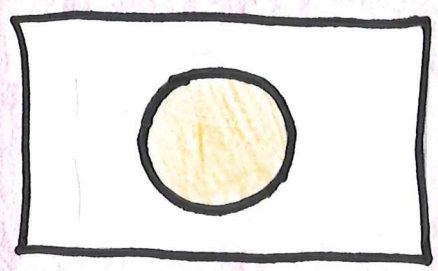
變金黃色後加入小蘇打粉

3



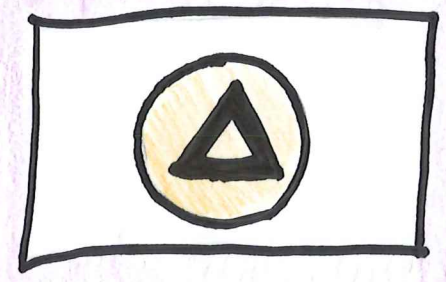
關火後快速攪拌!

4



倒在烘焙紙上

5



壓上模具

6

7



完成了!

8



哇!好神奇哦!


下午6:05

已讀
下午6:05

極糖的製作原理是什麼呢?



極糖的製作原理!!!

製作原理?
這個我知道!
想聽嗎?

*** ①



當然想!

*** ②



快說
給我聽!別
賣關子
了!

*** ③



其實就是!!!!
小蘇打粉受熱
產生二氧化碳
使極糖膨起!
嘿嘿.....

*** ④



原來是
這樣啊!

*** ⑤



你們看!
這是我回
家和我家
人一起做
的!

*** ⑥



來挑
戰
一下!
吧!

*** ⑦

2000
years
later
.....

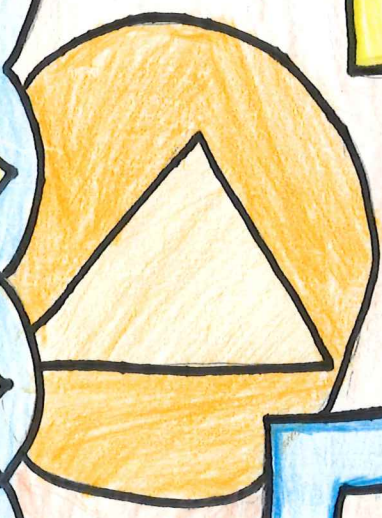


成功了!

*** ⑧



THE



END



NG行為：(1)瘋狂加小蘇打粉

(2)加超多水(3)小火開成大火

(4)燙傷長水泡 NG篇完～～～