

叭嘍在手，

科學我懂！



我是美食家，我熱愛吃美食，今天來吃冰淇淋zzzzzzzzzz



怎麼念到一半卡住呢

因為我有

卡！

敏感性牙齒

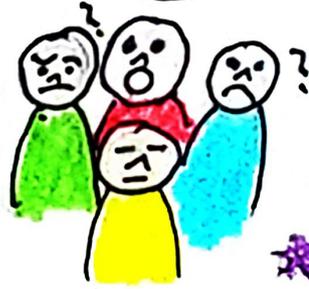
讓我召喚

那個酷酷的食物吧





來根不那麼
冰的冰吧!



叭口美

叭口美



!!!



OK!

叭口美の原理

利用濕穀米分吸水、並且受熱膨脹以後，使原米斗以及水分難以移動，藉此控制冰晶生成，達到另類的安全效果。

來一支，
老闆

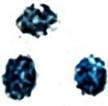




你知道嗎？澱粉遇到
碘液竟然不一定是藍色的？

實驗記錄

蕃薯澱粉



- 從蕃薯提取
- 藍黑色

玉米澱粉



- 從玉米提取
- 藍黑色

在來米粉



- 由在來米磨成
(不是澱粉,但一起做比較)
- 些微紫紅色

麵粉



- 從小麥提取
- 黑色

討論：

1. 澱粉的結構有兩種，直鏈澱粉和支鏈澱粉
2. 直鏈澱粉會變藍；支鏈澱粉會紫紅，一般市售常見澱粉則包含這兩種，所以混合後變紫或黑色。

那麼冰晶又是什麼呢？

可以用哪些實驗證明冰晶生成？



實驗記錄(過冷水)

我們對純水分三組：

時間	冰一小時	冰二小時	冰三小時
冰晶生成情況	敲擊後並無任何冰晶產生。	水有變冷，但也沒有任何冰晶產生。	敲擊後冰瞬間產生。

討論：

1. 結冰是一種結晶現象，需要凝結核。
2. 水裡的凝結核，也就是冰晶，周圍的水圍繞著它瞬間結冰。
3. 用可樂會得到可樂冰沙，很好吃。



我是美食家，我信賴...
叭嘜在手，科學我懂!

卡!
一次OK!!!



公開!



叭嘜作法



1. 開火後將巧克力米、米唐和水加入金鍋內，攪拌均勻。
2. 混合物沸騰後，加入玉米澱粉。
3. 關火並將混合物放冷凍庫15小時，就可以享用。

材料 & 比例:

原料(巧克力)	1
白石米唐	1
水	6.5
玉米澱粉	0.15

除此之外，我們還發現：
「吃叭嘜也許能救地球」
因為：① 成形不用很高的溫度
② 成份相對比冰淇淋單純
和SDGs 13.3有關。

THE
END

