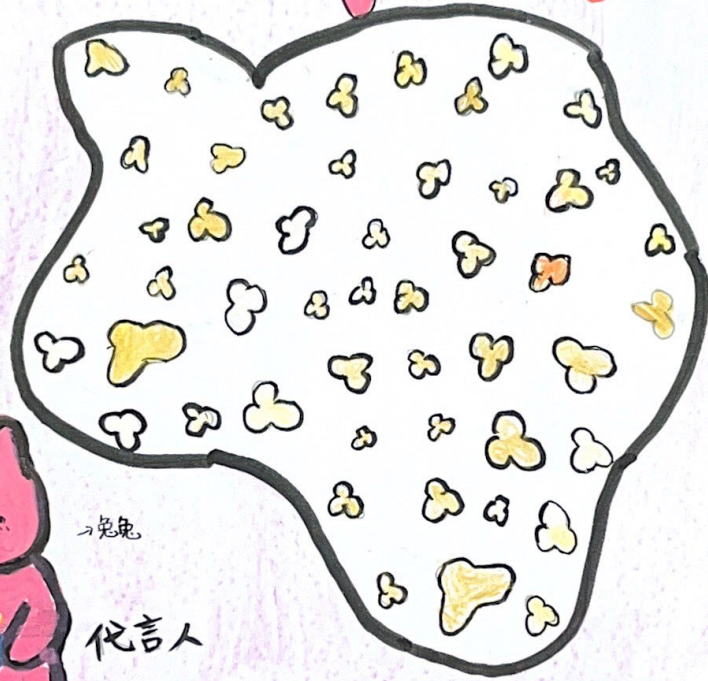


會爆炸的



爆米花



→ 兔兔

代言人

品致

好吃!



→ 蛙蛙

安熾

還有什麼可以做爆米花



→ 咪咪

恩菲

時間會影響爆米花嗎?



→ 熊熊

張瑄

爆米花群組



爆米花

昨天

你們知道我為什麼從玉米粒變成爆米花的嗎?

已讀 4
12:40 pm

(已上是您未讀訊息)



哇哇

我覺得沒那麼簡單吧?!

7:51am

熊熊
啊?不是就...
爆米花開嗎?:)

已讀 4
7:40am



咪咪

對啊!不會那麼簡單的!

8:05am



哈...哈...



咪咪

㊟兔你知道嗎?

8:06am

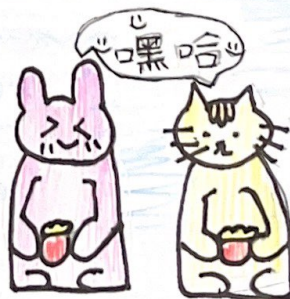
(已上是您未讀訊息)



兔兔

應該是因為下鍋後,內部的水分慢慢變成水蒸氣,溫度越高,蒸氣壓力越大,當壓力越大,超過外殼承受的極限玉米粒就會!爆!開!!!!

7:40



爆米花

答對囉!真棒~

8:23

熊熊

噫~原來如此~



POP

CORN!!



假設1材料:

玉米粒·砂糖·鍋蓋·鍋子
鍋鏟·瓦斯爐·電子秤·水

製作理念:

我們發現大家在看電影時吃的爆米花有很多口味,所以想知道用不同東西來爆玉米粒會發生什麼?




假設2材料:

玉米粒·~~砂糖~~·鍋蓋·鍋子·瓦斯爐·
鍋鏟·電子秤·~~橄欖油~~·植物油·水

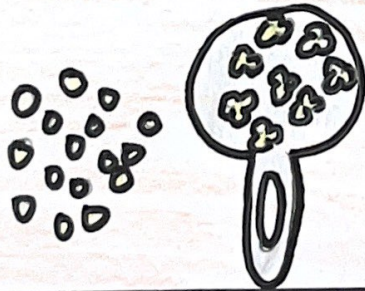
工作分配:

組長:葉芸瑄 

記錄:許恩菲 

繪畫:全組 

分析:安曦 品孜  



液體:

糖水

橄欖油

植物油

水

固體:

玉米粒

奶油



☀️- 假設 1: 不同濃度的糖水會不會影響玉米粒爆開的時間?

操縱變因		控制變因		結果	
1. 糖水濃度	水 20ml 糖 5g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開 ✗	爆不開
2. 糖水濃度	水 20ml 糖 10g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開	爆不開 ✗
3. 糖水濃度	水 20ml 糖 15g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開 ✗	爆不開
4. 糖水濃度	水 20ml 糖 20g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開	爆不開 ✗
5. 糖水濃度	水 20ml 糖 25g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開 ✗	爆不開
6. 糖水濃度	水 20ml 糖 30g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	爆不開	爆不開 ✗

結論:

1. 我們發現不同濃度的糖水不會影響玉米粒爆開的時間。因為每次的實驗結果都是爆不開! :C



4

☀️ 假設二：不同物質會不會影響玉米粒爆開的時間？

操縱變因		控制變因		結果		
1. 奶油	5g	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	1. 1:22.19	2. 00:43.69	3. 00:51.88
2. 植物油	10ml	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	1. (1顆未爆) 00:45.86	2. (1顆未爆) 01:40.13	3. 01:00.04
3. 橄欖油	10ml	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	1. 00:40.13	2. 00:36.09	3. (1顆未爆) 00:54.33
4. 水	10ml	瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	2. 爆	2. 不	3. 開
5. 都不加		瓦斯爐火力 不變都 Min (中火)	玉米粒 20 顆	1. (1顆未爆) 01:52.53	2. (4顆未爆) 02:43.48	3. 04:31.82

結論：

2.

我們在實驗中發現，利用橄欖油，爆開的時間最快！但吃起來很油，利用奶油爆的時候，雖然時間比較久，但是最香。