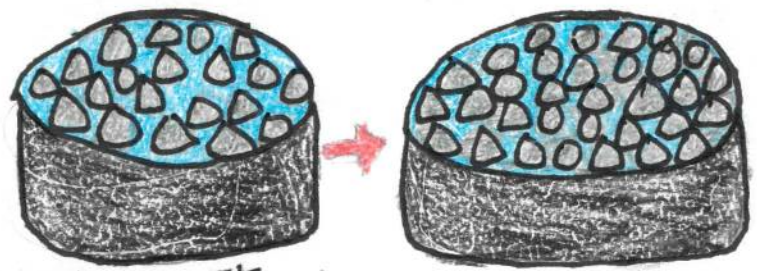


挖蛤蛎



過了一個晚上……

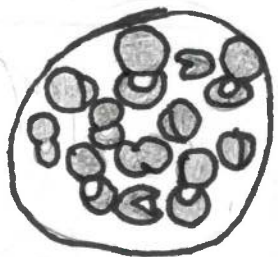


回家泡鹽水

吐得不乾淨。



哼!我才不吃呢!



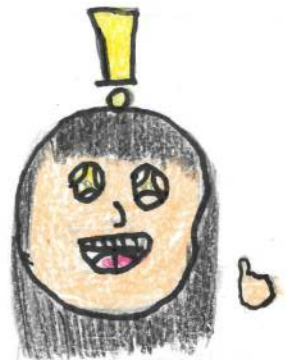
滿口都是沙。



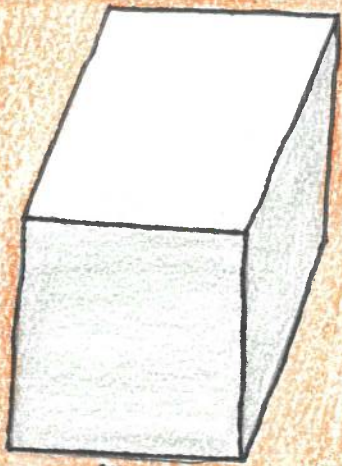
嘿!全是沙



為什麼吐不乾淨



想到蛤蛎吐沙的實驗



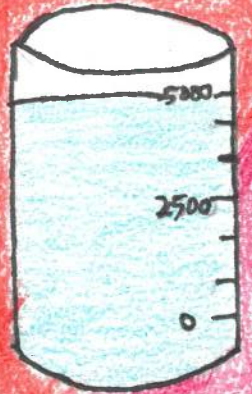
4個盒子



40個蛤蜊



白醋60公克



500毫升兩杯水



鐵湯匙



沙拉油60公克



鹽



嘻嘻!知道為什麼要加醋嗎?網路上很多人在用。

把水和鹽混合是因為要模擬大海的生態

用沙拉油因為能讓水中的氧氣減少,蛤蜊會想大口呼吸吐得就比較多。



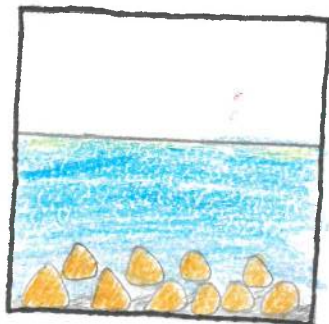
加鐵湯匙是因為蛤蜊很討論鐵的味道,所以想要更大口的呼吸。



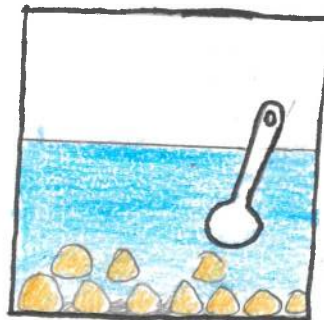
流程

順序

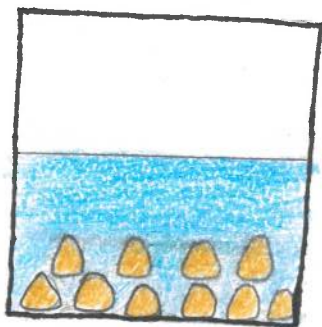
鹽水+油



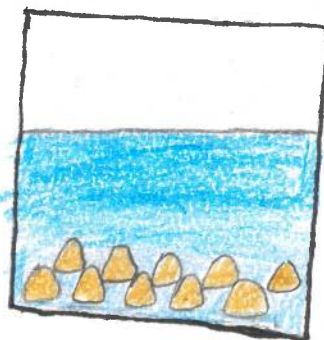
鹽水+鐵湯匙



鹽水+醋



鹽水



1. 先用 2000°C 的水，加 60g 的鹽
2. 攪拌均勻
3. 撈 500°C 的水倒進量杯
4. 加油 20°C
5. 加 10 顆蛤蚧利
6. 放鐵湯匙
7. 加白醋
8. 等一小時



比對結果

觀察結果

十分鐘觀察一次

1. 過了十分鐘有一些蛤蚧吐沙

2. 過了二十分鐘加

鐵湯匙的蛤蚧吐最多沙

3. 過了三十分鐘加油的蛤蚧吐最多，而且更明顯

4. 過了四十分鐘加油的蛤蚧還是最多

5. 過了五十分鐘加油的蛤蚧還是最多

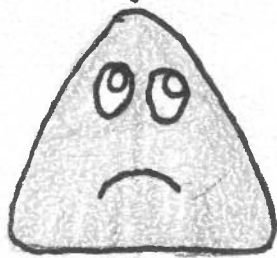
6. 過了一小時加油的蛤蚧吐的沙最多

我快吐了!



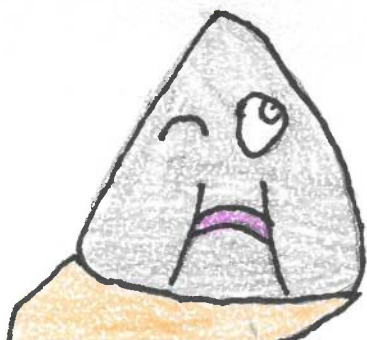
十分鐘

有點不舒服



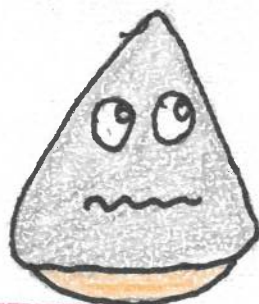
四十分鐘

我好想吐



二十分鐘

怎麼辦好難受



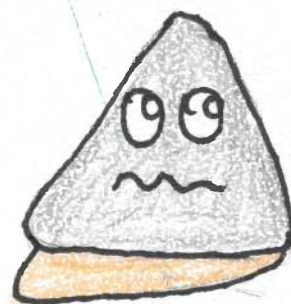
五十分鐘

歐~~~~



三十分鐘

怎麼沒有氣氣



一小時

我要往生了



比例: 100:3 水 比 鹽

比例: 100:3 水 比 油

比例: 3:3 鹽 比 油

發現

最	後	過	1	小	時
加	油	吐	最	多	加
醋	的	都	沒	吐	沙

