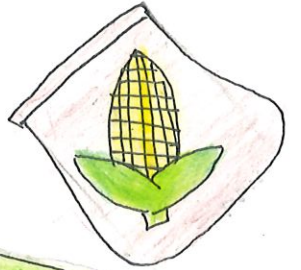


QwQ



吃軟不吃



硬der



被身體?!



作者:

韋馨婷(瑪格)

王鈺(阿姆)

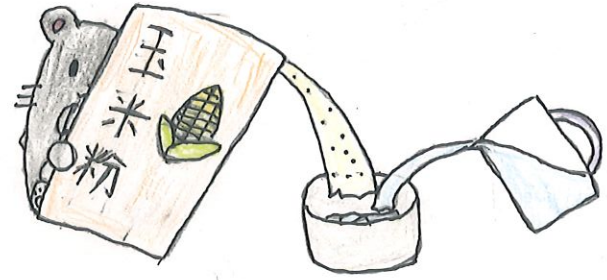
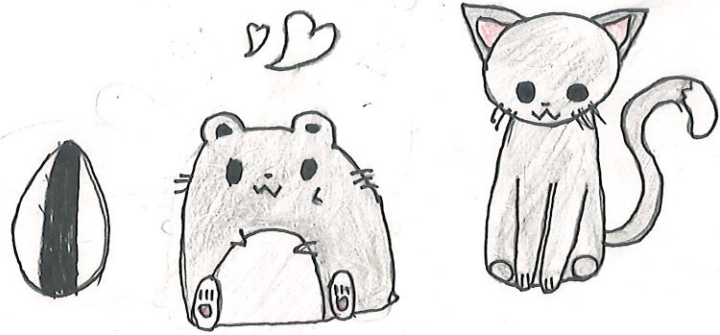
蘇微(貓咪)

指導老師:

李孟珊老師

① 有一天阿媽和貓咪想做蛋糕。

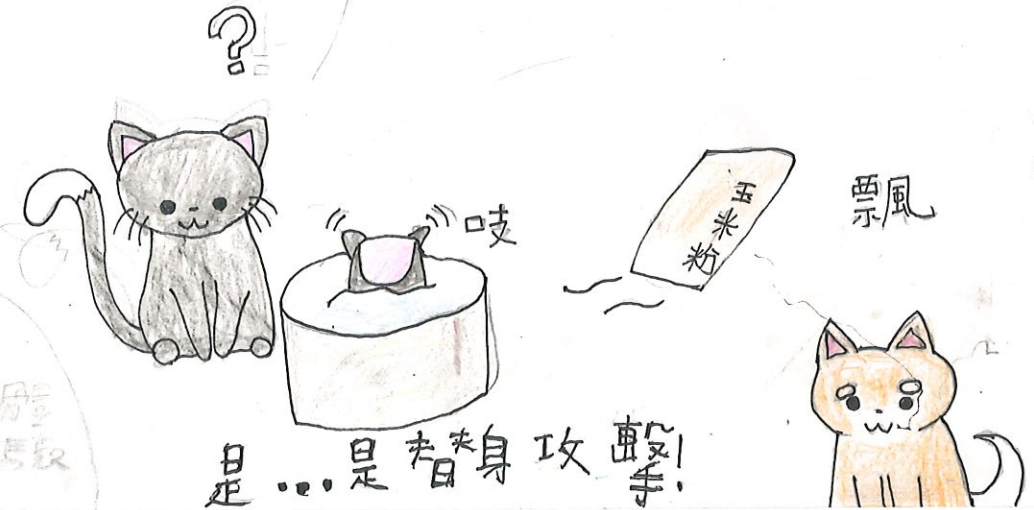
② 阿媽在倒玉米粉時不小心... 那呢???



③ 貓咪看到了, 拿著阿媽去找瑪格。

④ 為了救阿媽, 貓咪和瑪格決定去找方法.....

丁。丁。
的奇妙瓜子 王馬木各!

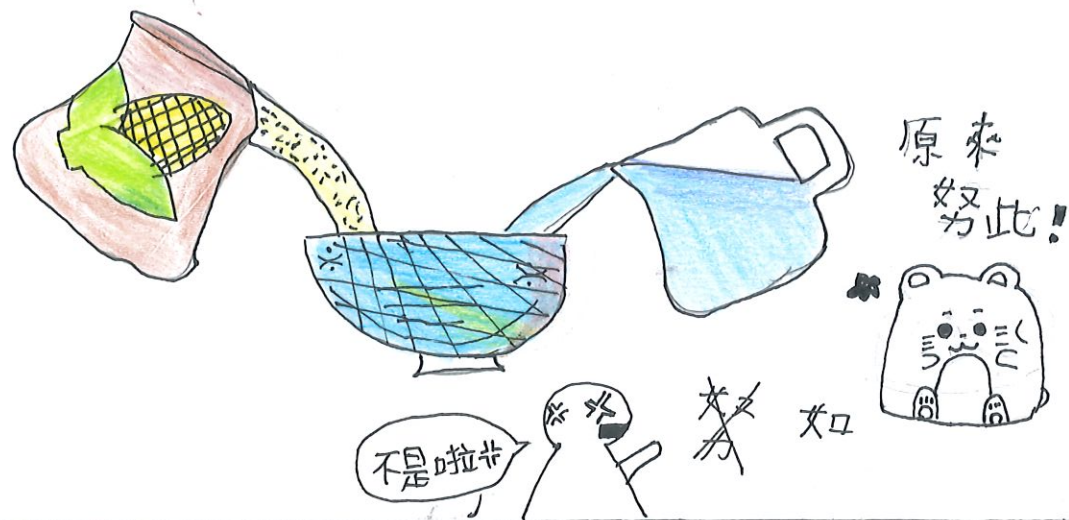


器材:



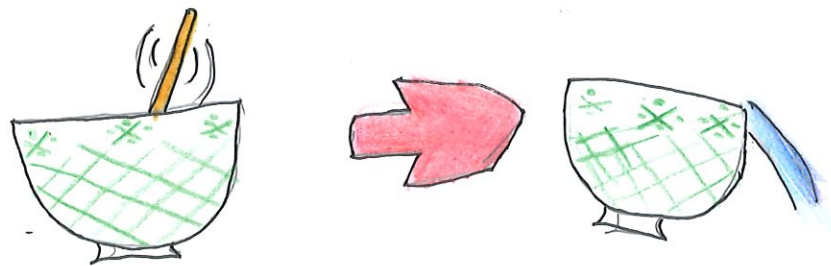
步驟 1:

把玉米粉和水依 5:1 的比例加入碗裡。



步驟 2:

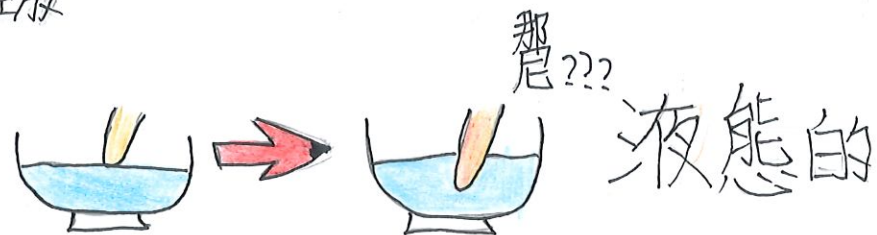
攪拌均勻, 把多餘的水倒掉, 如果玉米粉太硬, 可以加入少許的水。





用力敲





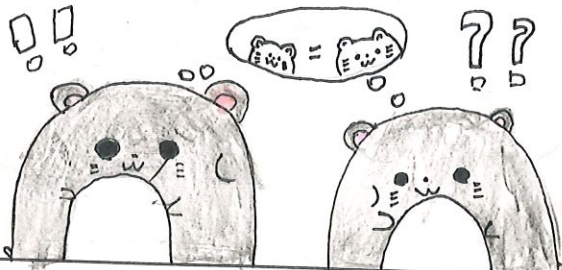


輕輕放



寶馬餃結果/表格:



 水 and 玉米粉
 比例:

寶馬餃組	比對組
比例 5 : 1  	5 : 1.5 ↑  
結果 觸感很好, 不會覺的噁心	很稀, 可能會讓人不舒服
小劇場 	

原理:

流體的黏度會因為受到的壓力和速度而變化。壓力越大黏度會增加, 會成為暫時性的固體!

是因為擴容

為什麼會這樣呢?

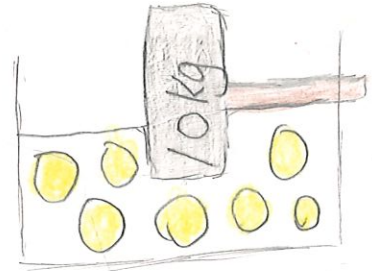
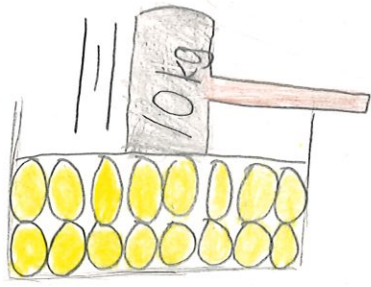


! 玉米粉容液是非牛頓流體

什麼是擴容?

擴容現象

過飽和玉米粉水溶液中的分子, 受到外來強大力量時會緊密的排列, 抵擋外力有類似固體的效果。外力解除或是較緩慢用力時分子成現分散的狀態, 有類似液體的效果。



最後瑪格和貓咪成功救出了阿姆，
她們一起去到太陽西下的海灘慶祝
著阿姆被救了出來，她們的友情也比以
前更好了。



⚠️ 注意事項 ⚠️

1. 做好的非牛頓流體不可以食用
2. 不可放在日照處
3. 敲的時候不可以太大力，不然就有可以受傷。
4. 可以戴手套，以免顏料將手染色

The

End!

