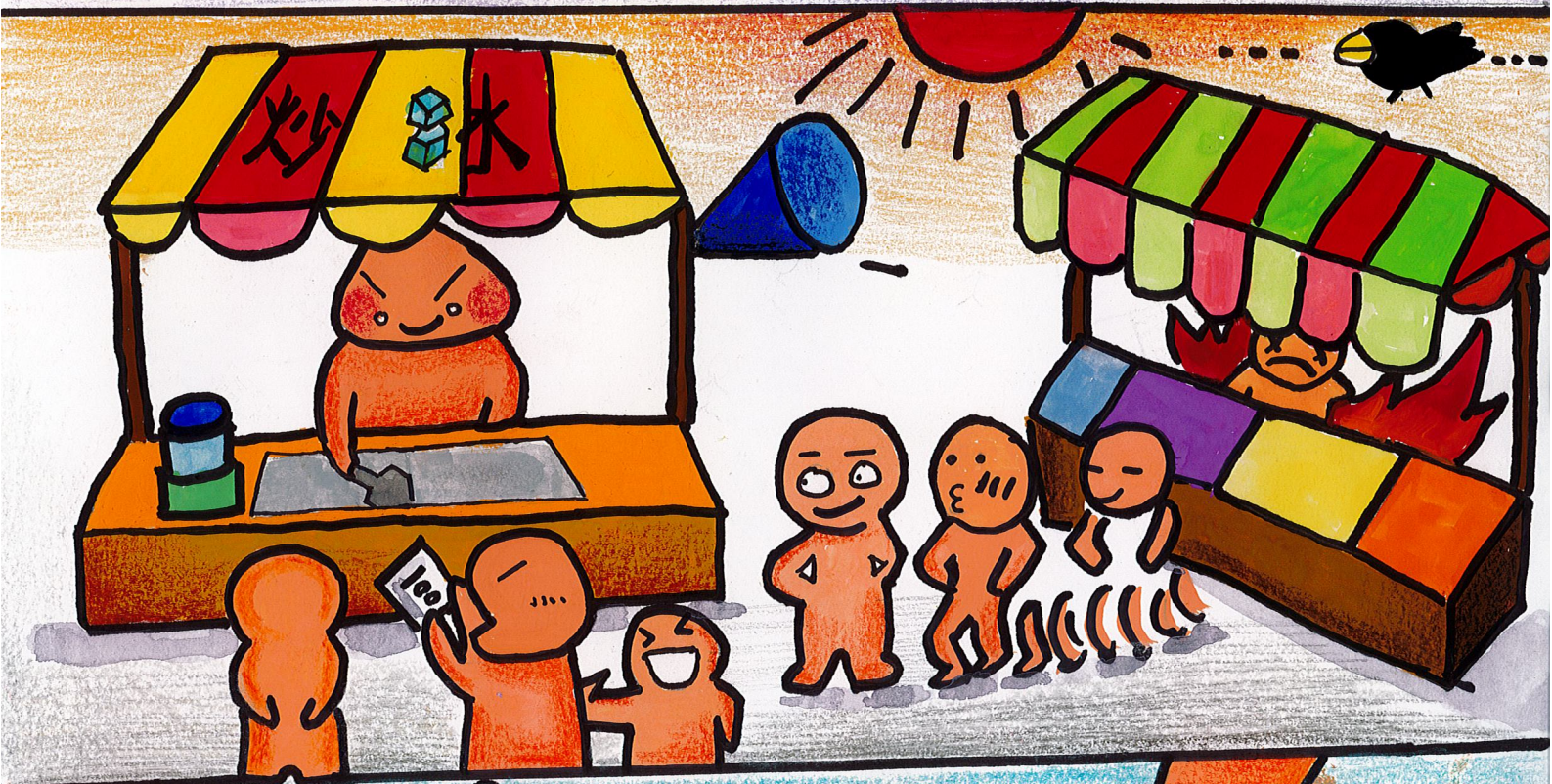
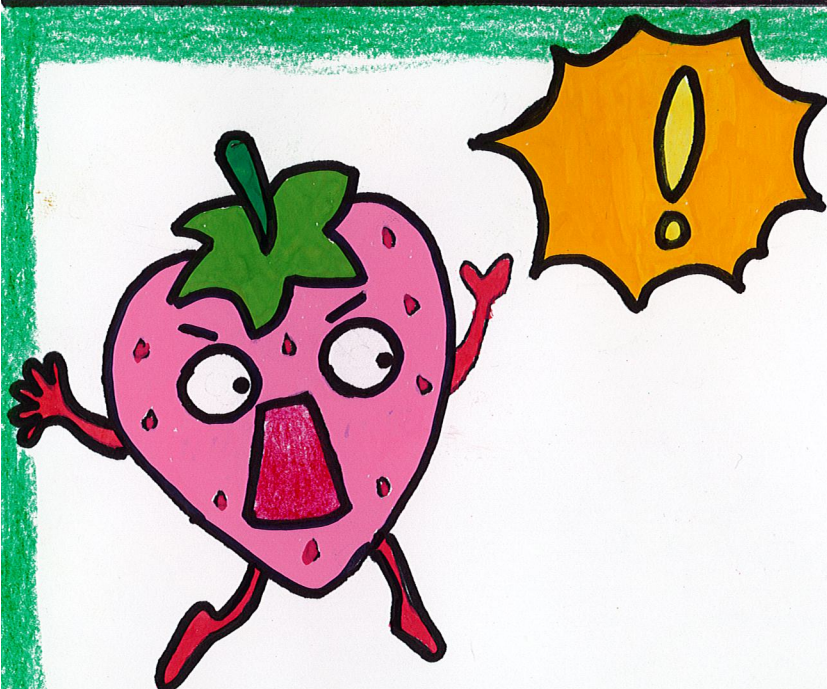
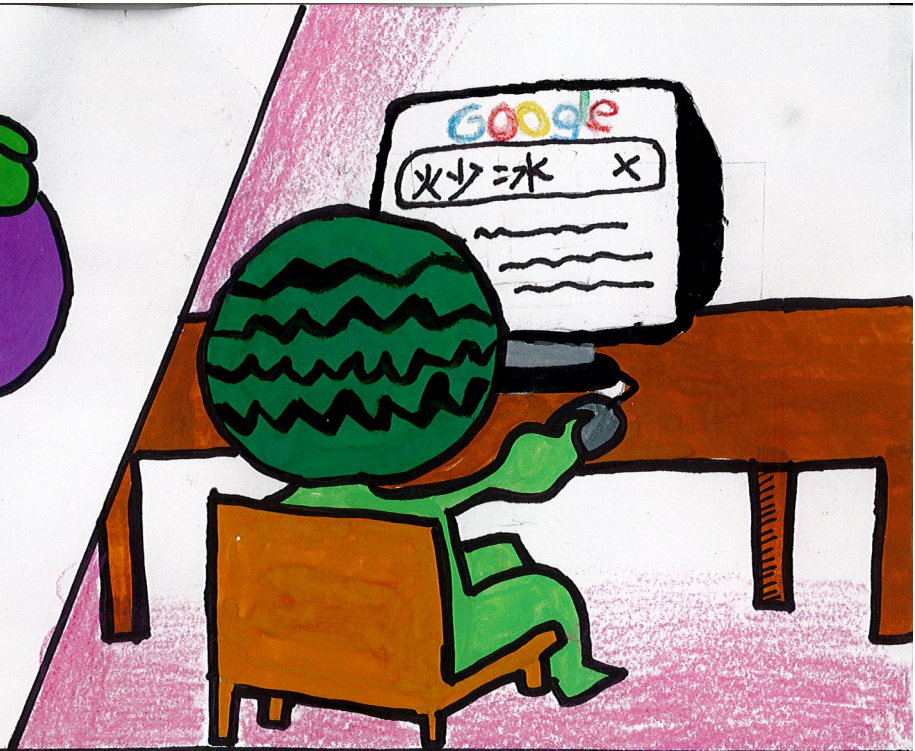


# 炒冰小百科

## 生活中的吸熱與放熱





原來炒冰是著  
樣做的……



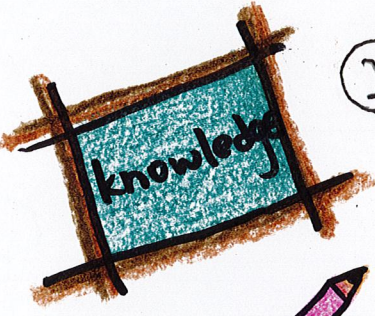
夜市的炒冰鐵盤下  
面通以冷劑，若在家中  
自己要製作，可以用冰塊  
加鹽巴來代替。

# 吸 熱 作 用

在本實驗中有出現2個吸熱作用：

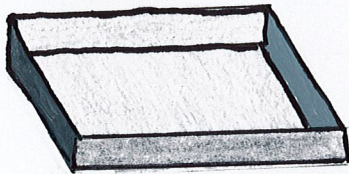
① 冰塊吸收了周圍的熱，使得冰塊溫度升高而融化，周圍溫度下降。

② 鹽溶化在水中時，會再次吸收周圍的熱，使周圍溫度再降低。

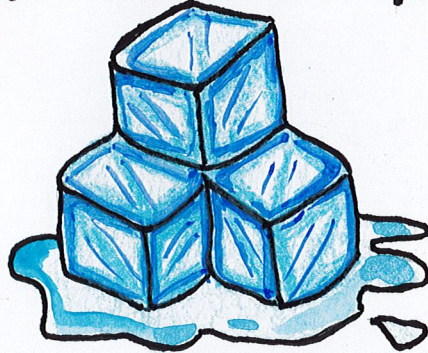


## 材 料

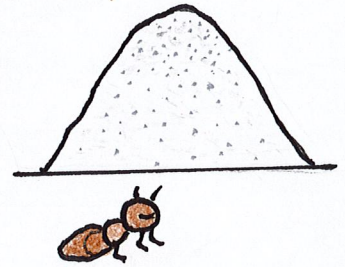
鐵盤x2



冰塊



糖

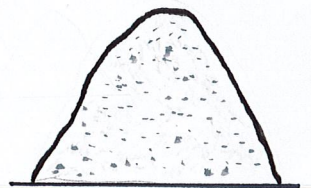
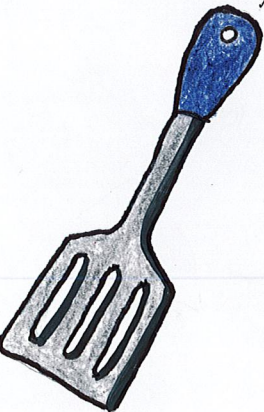


炒鏟

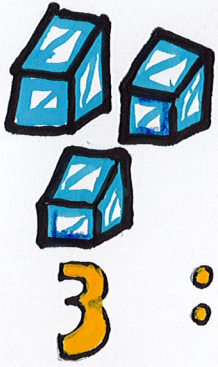
牛奶

鮮奶油

鹽



Step 1



3 : 1

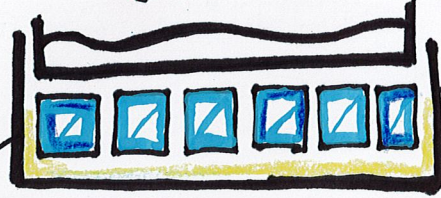
混合

冰中鹽

Step 2

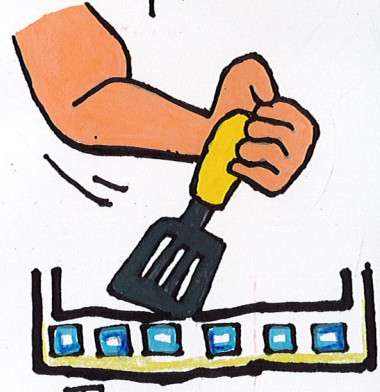
牛奶

奶油

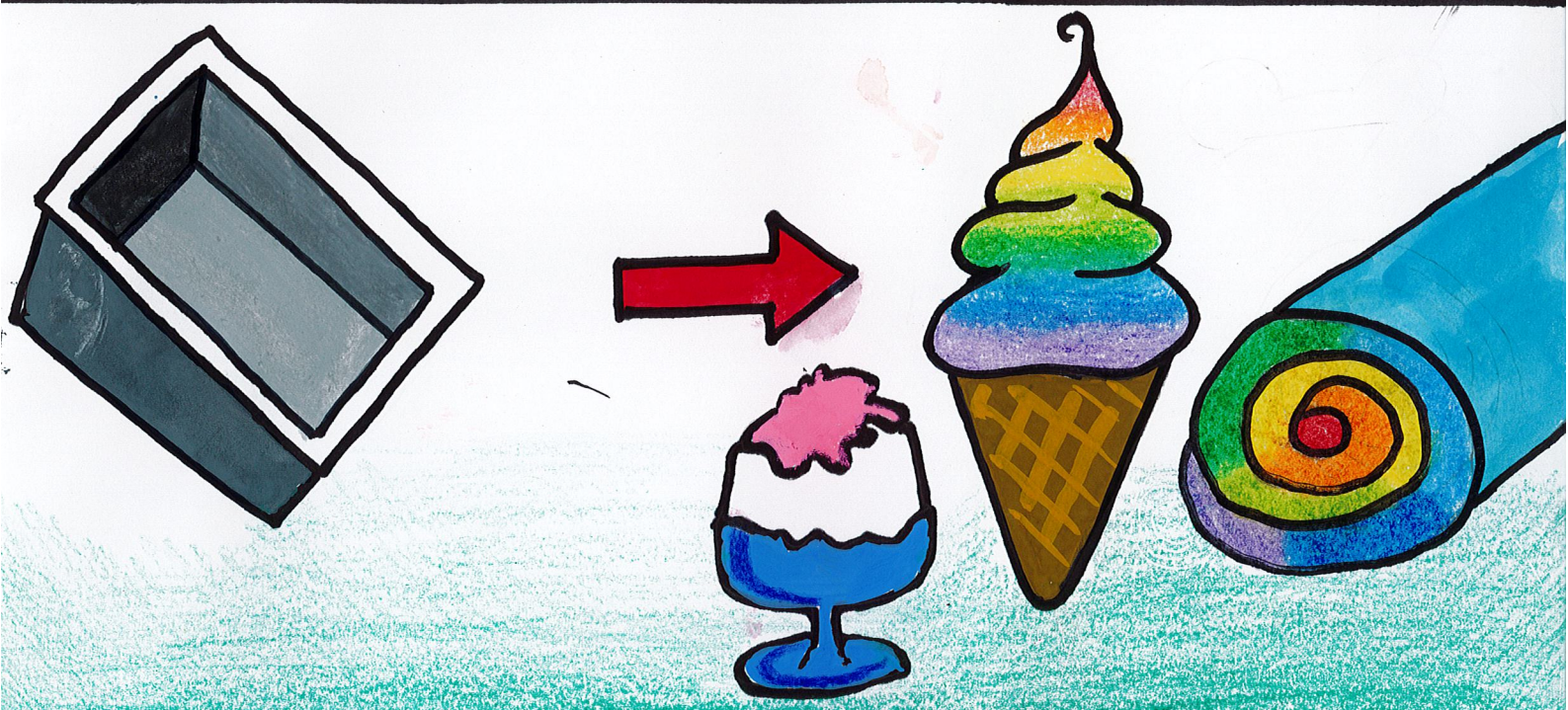


盤子

Step 3



用力炒!



失敗的原因

如何改進

1. 冰打碎一點 把溫度降低
2. 增加牛奶及冰塊的接觸面積
3. 把奶油和牛奶攪拌平均

# 總

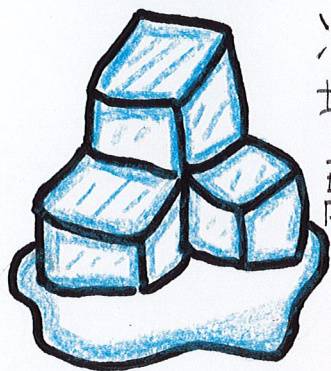
# 結



- ① 冰塊和鹽的比例是3:1,可以讓溫度降到最低。
- ② 冰塊較小,接觸面積較大,冰鹽混合越均勻,成功率更高。
- ③ 冰塊融化和鹽巴溶於水中都是吸熱作用。

## 生活中的吸熱與放熱

吸熱



冰塊  
融化



水  
蒸發

水  
蒸氣

放熱



火柴  
燃燒

