

【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

文章題目：常見鹽巴的溶解度差異

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

這樣教鹽巴我就懂了

每個人每天都會接觸到各式調味料。從糖、鹽、胡椒、醬油、味霖等各式各樣的調味料豐富了我們的味覺，也為我們的世界增添了許多色彩。但本來就是液體的調味料暫且不提，那些粉末狀的調味料總讓人擔心是否無法完全溶解在料理之中。而最常見的調味料就是「鹽巴」，因此我準備了家裡收集而來的三款鹽巴，打算研究他們是否有顯著的溶解度差別。



家裡的三種鹽巴 (圖一)

實驗過程：

找了家裡現有的三種鹽巴，如上圖。

由左到右分別是台鹽精鹽、S & B 抹茶鹽、Kirkland 粉紅鹽。

以台鹽精鹽為基準，以一大匙的水配上 1/2 茶匙的精鹽攪拌約 30 秒後全數溶解。

而使用一大匙的水配上 1/2 茶匙的抹茶鹽攪拌約 3 分鐘後仍有許多鹽粒沉在水底，同時水也被染色。

至於用一大匙的水配上 1/2 茶匙的粉紅鹽僅攪拌不逾 10 秒即溶解完畢。

感想：

精鹽由於是最常見的鹽巴的緣故，使用用途也是最廣的。價格也是最便宜的，若無特殊要求使用精鹽是最經濟實惠的選擇。

而抹茶鹽的用途主要為沾取食用因此溶解度較差，溶解完後也會把水染成綠色的，所以不適合加在湯湯水水的料理內。

粉紅鹽因為顆粒最細緻的關係所以得以迅速溶解在水中，色澤也很美麗。但價格較高，若是用於增添色彩十分適合，但要加進普通的料理稍嫌浪費。

參考資料

需註明出處。

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
 - 字體行距，以固定行高 20 點為原則