

夏日星空飲料

製作者: 岑庭芸、黃以樂

記錄: 古月祖嘉、郭雅銘

SUMMER



動機

太熱了! 我要去飲料店買飲料要一起去嗎?

你看! 這飲料好漂亮啊! 真想喝!



可是應該很貴喔!

我們可以自己做呀!



要怎麼做?



材料

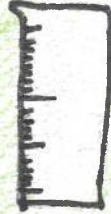
器材



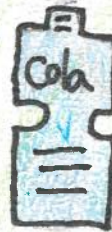
小燒杯



杯子



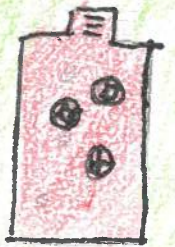
燒杯



汽水



葡萄汁



蔓越莓汁



檸檬汁



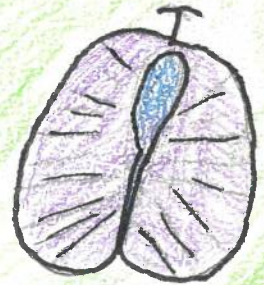
果糖



水



冰塊



蝶豆花

步驟

1. 2.

在飲料杯裡放果糖，當第一層。(加50cc)

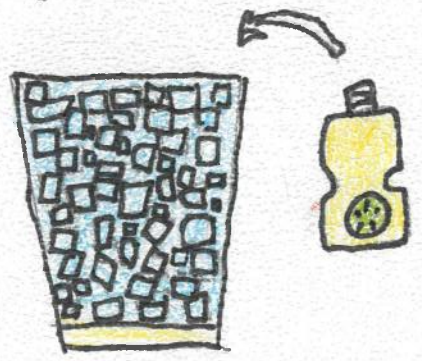


加冰塊，把冰塊加滿，加密集一點，盡量讓間隙小一點。(把冰塊加到滿)

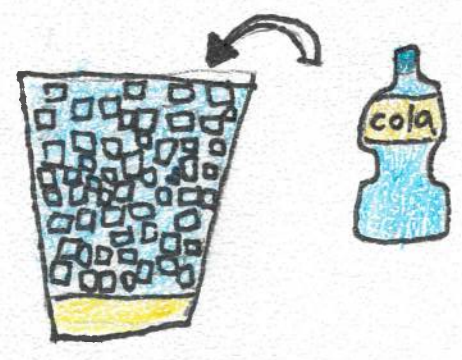


步馬取

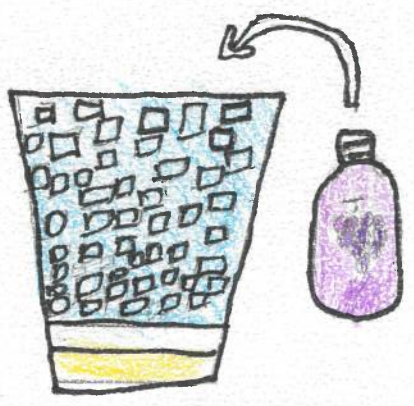
3 4
加檸檬汁(加30cc)



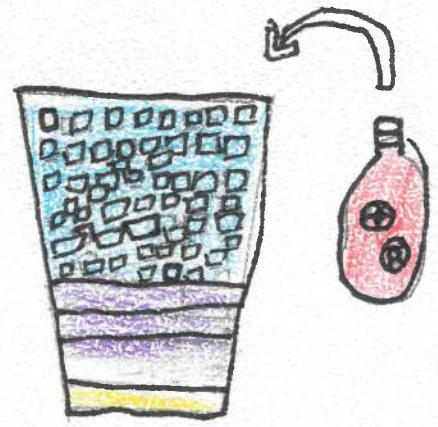
加汽水(加50cc)



5 6
加葡萄汁(50cc)



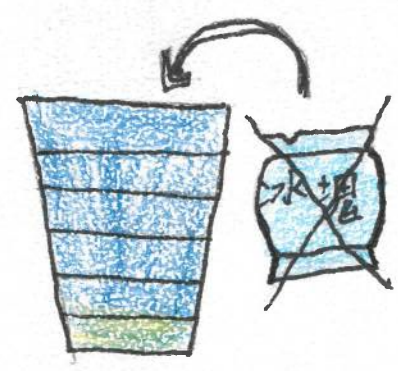
加蔓越莓汁(50cc)



7 8
加蝶豆花茶(50cc)



再一杯沒有加冰塊的飲料
做



9
對照有加冰塊和沒加冰塊的飲料



實驗結果



沒加冰塊的飲料
都混在一起,好噁!



那因為沒冰塊的
阻擋就會混在一起

所以要有分層
要加很多冰塊



沒有錯!



分層真漂亮



噁! 都混在一起



原理

1. 蝶豆花汁因酸鹼的關係會變色

2. 加水會減緩流速形成漸層

3. 糖份愈高比重越大,會沉到底下



建議

1. 冰塊加多一點

2. 不要加同顏色的飲料

3. 糖份最高的飲料,一定要放在第一層

4. 倒飲料要從邊邊倒,不然會混在一起

5. 要倒飲料時一定要慢慢的倒,不然太大力會混在一起

