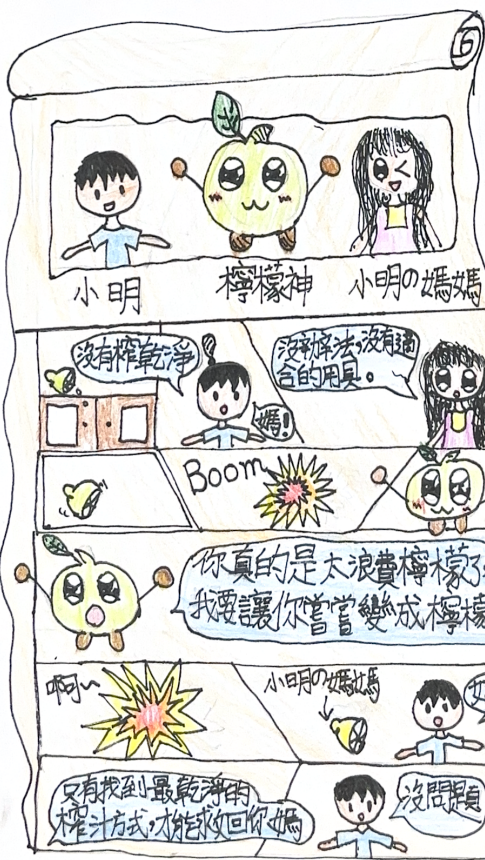


就想榨乾「檸」



實驗用具

手壓榨汁機/杯



檸檬



刀子



沾板



磅秤



量杯



切片器



書寫板



A4影印紙



檸檬切法

切半



切片



切 $\frac{1}{8}$



切 $\frac{1}{16}$



前置作業

來回滾檸檬

10次



+

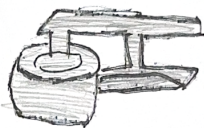
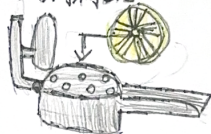


檸檬

榨法內容

(一) 手動榨汁機：

放入洞洞碗



小提示：
每次壓10秒，
重複5次。

(二) 手壓榨汁杯：



小提示：
將檸檬
壓到底，左右
各轉10次。

(一) 手壓榨汁機 VS 手動榨汁杯



組合	平均榨汁量	平均榨汁重量
手壓榨汁機	44.8% ^冠	35.2g ^冠
手動榨汁杯	10.2%	12.3g

切半的檸檬


咦？手壓
榨汁機
完勝！

(二) 切半 v.s 切片 v.s 切 $\frac{1}{8}$ 丁 / 切 $\frac{1}{6}$ 丁



(都是手壓榨汁機)

組合	平均榨汁量	平均榨汁重量
切半	44.8% 	35.2g 
切片	30.8%	31.9g
切 $\frac{1}{8}$ 丁	34%	31.2g
切 $\frac{1}{6}$ 丁	26.4%	28.7g


不論是
榨汁量
還是重量
切半的效果
都最好



(三) 有滾過 v.s 沒滾過 (都是手壓榨汁機)

組合	平均榨汁量	平均榨汁重量
有滾過	35.8% 	24.2g
沒滾過	35.4%	24.8g 

有沒有滾過
其實效果都
差不多...



出發拯救媽媽囉~



你媽媽
在這裡。



所以
方法
是什麼?

手動榨汁機
十
切半

有滾過和沒滾
過的效果都差不多



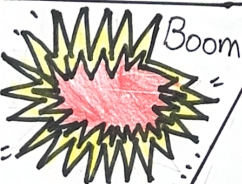
我已經找到最
有效的榨汁方
法了,還我
媽媽~



恭喜
你!



把你媽媽
變回來~



兒子!

媽媽~



End! 5