

# 棉花糖的原理是什麼?



櫻桃16

1. 鳴~我想吃棉花糖!

2. 好啦! 那我們晚上可以去夜市買

3. 到了晚上.....

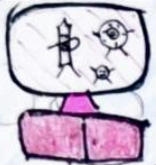

4. 走吧! 嗯

5. 轟!

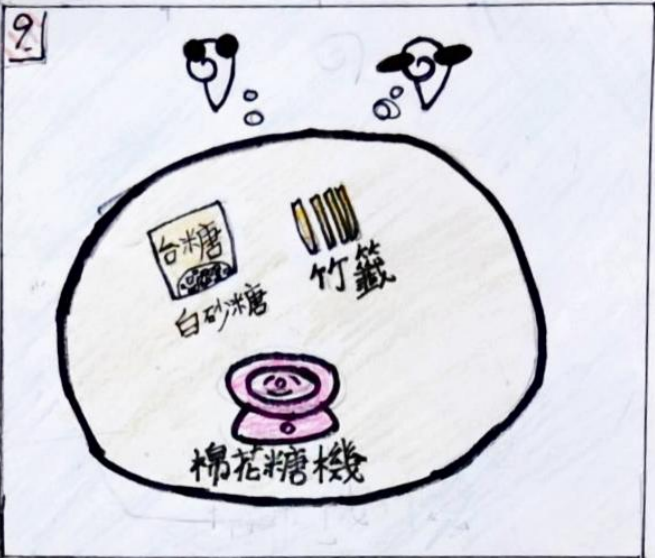
6. 碰


7. 我的棉花糖.....







7.  我...什麼!?  那我們來自制棉花糖吧!


8.  吧!  那我們來準備材料吧!





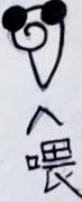


10.  等等,為什麼棉花糖能從一顆一顆的砂糖變成一絲一絲的?

11.  嘿嘿,這你就知道了吧! 

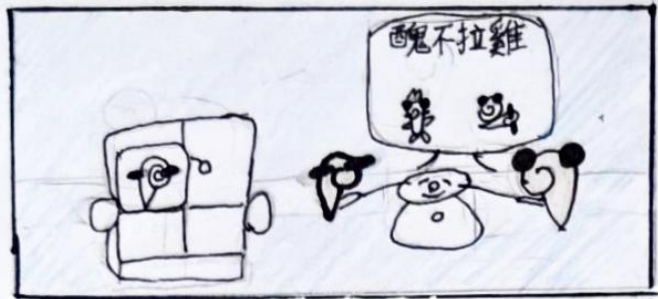
13.  呃.....可以說簡單一點嗎? 

12.  因為在溶化-噴射過程中,糖的表面積增大了無數倍,在冷空氣迅速由液態凝固成固。此時,整個金屬容器內充滿了大量細小的糖絲,只需用一根錐形紙棒就可將其收集,並卷繞成我們熟悉的棉花糖形狀。

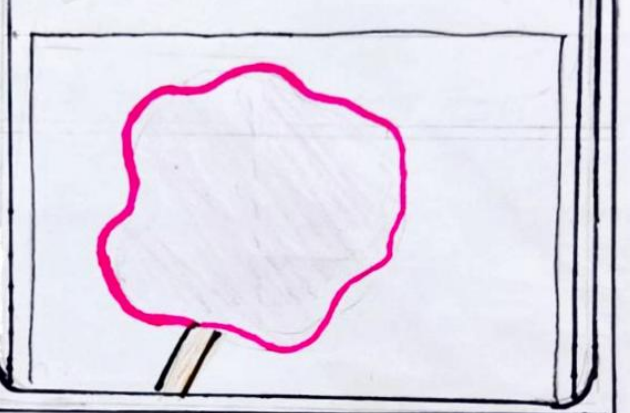
14.  就是把糖加溫,利用機旋轉產生離心力,讓糖絲在固定的迴圈之中降溫,用竹籤挑起,就可以了。 

15.  喂! 哦~原來是這樣! 剛好機器也好了,先來作棉花糖吧!  我已經吃了3根了,好嗎? 

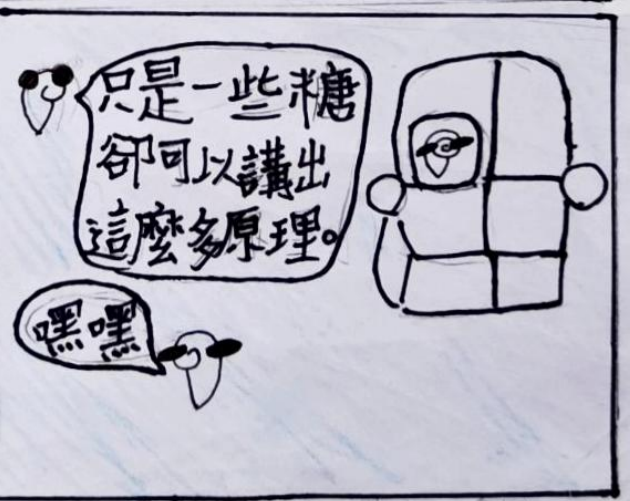
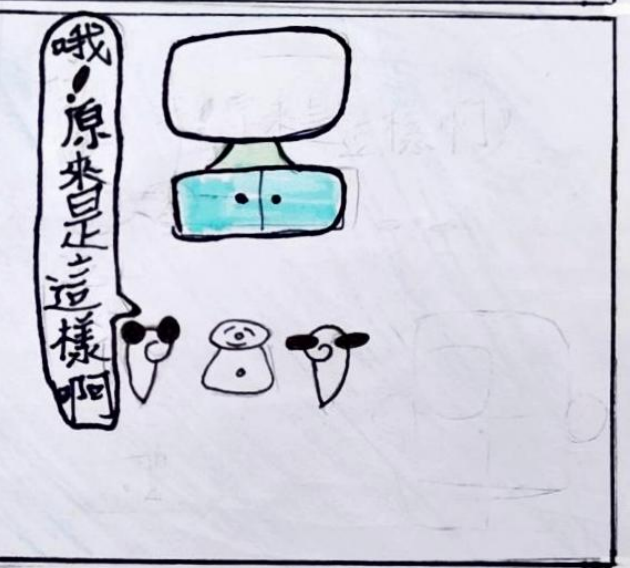




面。然後不斷重覆這一過程。如果你行動足夠迅速，就能在糖最終凝固之前做成一個鳥巢狀糖果。



下午9:30 4月16日週六 100%  
 棉花糖的歷史 X +  
 ← → C P PNF.COM  
 Q 棉花糖的歷史  
 全部 圖片 影片  
 1773年出版的《完成主婦》(Complete Housewife)一書在開場白中寫到：「取一塊四分之一磅重，經過三重提煉的糖，用火融化。」當糖在蝶中充分融化，開始「像水一樣流動」時，用刀尖蘸一黑占液態糖，然後迅速拉出細細的一長條糖絲，並立即把糖絲不斷纏繞在一個模具外面。然後不斷重覆這一過





今天學到了好多!

不!

哼!你問得很開心,我被問得反應不回來,你結論寫完不到200字,我就不讓你吃餅乾!

小心.....



結

合

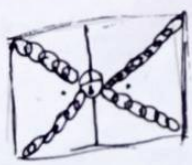
「棉花糖能變一絲一絲的是因為在溶化過程中,糖的表面積增大了無數倍,在冷空氣中迅速由液態凝固成固。再利用機器旋轉產生離心力.....」

「好吧,我試試」

「棉花糖被溶化噴出來後,糖會變大,遇到冷空氣後凝結。再捲起來就變好吃的棉花糖了!

自己的想法呢?!  
自己的想法更重要!

嗯,很棒!不過.....哼哼>



你的結論加起來,連100個字都不到呢~

不.....!

