

2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

普高組 成果報告表單

題目名稱： 糖葫蘆的秘方
一、摘要 糖葫蘆是一種傳統的小吃，主要由水果（例草莓、葡萄等）裹上糖漿而製成的，它具有豐富的口感和獨特的甜酸味道，也是街頭受歡迎的小吃之一，在市場、夜市通常都隨手可得。
二、探究題目與動機 在小紅書看到想自己做做看，想了解、研究怎麼樣的比較容易成功，怎麼樣做出來的糖，才可以吃起來脆脆的而且不黏牙。糖葫蘆在市場也受多人喜愛，所以想嚐試自己做做看。
三、探究目的與假設 目的： 想自己嘗試做做看 假設一： 如果比例不是 3:1 會成功嗎？ 假設二： 什麼樣的金黃色吃起來才不會苦苦的？ 假設三： 火侯要怎麼控制才不易燒焦？
四、探究方法與驗證步驟 (一)步驟 先把蕃茄、葡萄等水果洗淨擦乾後使用牙籤串在一起，準備一杯冰水，量糖與水的比例 3:1（匙）開中小火煮到金黃色，拿一支竹籤沾糖漿放入冰水中，如果糖漿沒有一絲一絲的流下來，而是凝固的就代表我們可以拿串好的水果來裹上糖漿了，裹上糖漿後放入冰水或冰箱冷卻，就完成啦！ (二)器材 水果、竹籤、測量比例的工具(湯匙)、冰水、瓦斯爐或電磁爐、手機
五、結論與生活應用 結論：用 3:1 的水比較容易成功，火侯要空置在中小火，大火易燒焦，顏色像金沙包裝的顏色吃起來是最好吃的 生活應用：可以在假日時去市集賣，有空時自己享用
參考資料

註：

1. 報告總頁數以 6 頁為上限。
2. 除摘要外，其餘各項皆可以用文字、手繪圖形或心智圖呈現。
3. 未使用本競賽官網提供「成果報告表單」格式投稿，**將不予審查**。
4. 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
 - 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖