

用紙做的火鍋



作者：林思妍

耶!今天要去爬山!
在山上也可以吃火鍋呢!

可是鍋子很重,
都沒有人想要背...

蛤

嗯 嗯

那該怎麼辦阿?

大家好!我
是紙貓精靈!



有什麼紙火鍋的
問題儘管問我喔!

啊!!!!!!

好可愛喔!

實驗過程

探討三種湯底在各種紙火鍋內的煮滾時間?

步驟:

(1) 把湯包加進150ml的白開水。

(2) 將湯倒進紙火鍋內,並同時轉瓦斯爐按鈕和計時器按鈕。

註:湯底將分成玉米濃湯、紫菜湯和味噌湯。

紙分成火鍋專用紙和含防水面的牛皮紙。

(3) 觀察湯是否有煮滾,若有煮滾,便把計時器按停,
接著將湯煮滾的時間記錄在表格上。

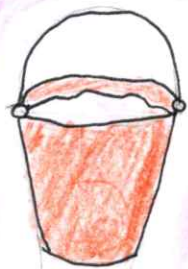
以上的步驟完成其餘的實驗。↑

嗯嗯!

我們來做實驗吧!



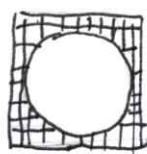
實驗器材與設備



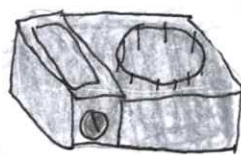
水桶



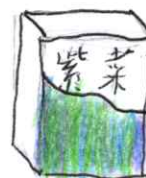
夾子



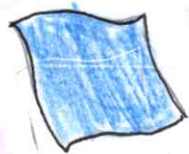
石棉網



卡式爐



各種湯底



抹布



瓦斯罐



計時器



牛皮紙



火鍋專用紙

實驗結果

探討三種湯底在各種紙火鍋的煮滾時間？

牛皮紙

	玉米濃湯	紫菜湯	味噌湯
1	3分36秒	2分27秒	3分16秒
2	2分37秒	3分23秒	3分46秒
平均	2.86分	2.55分	3.31分

總平均：2.9分

火鍋專用紙

	玉米濃湯	紫菜湯	味噌湯
1	4分06秒	2分28秒	2分41秒
2	3分16秒	3分30秒	3分20秒
平均	3.16分	2.59分	2.80分

總平均：3.32分



從這個實驗，我們發現用牛皮紙做的火鍋煮沸的時間比火鍋專用紙做的紙火鍋煮沸的時間還要短，但是用牛皮紙做的紙火鍋會有安全上的疑慮，因此需要謹慎運用。

哇，好酷喔！
但為什麼會這樣？



由於火鍋中的水的沸點是 100°C ，紙的燃點約 216°C 以上，當溫度達到 100°C 時，熱能供給汽化需要，使溫度暫停於 100°C ，直到水沸騰，蒸發殆盡，溫度才會繼續上升達到紙火鍋的燃點，引發紙的燃燒。



到山上之後.....

對阿！



看起來好好吃喔！

謝謝大家！