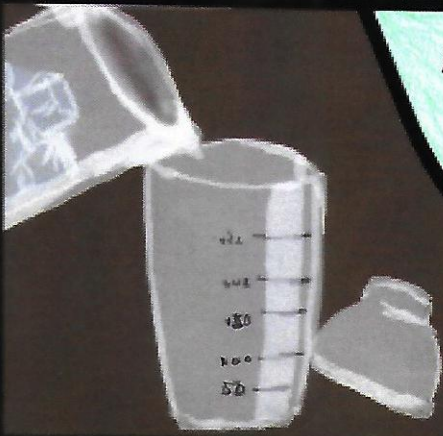


現在我有冰淇淋





實驗材料有鮮奶、冰塊、鹽、3號夾鏈袋和冰水。



將100公克冰塊倒進雪克杯中，再加入20公克鹽，將冰塊覆蓋。

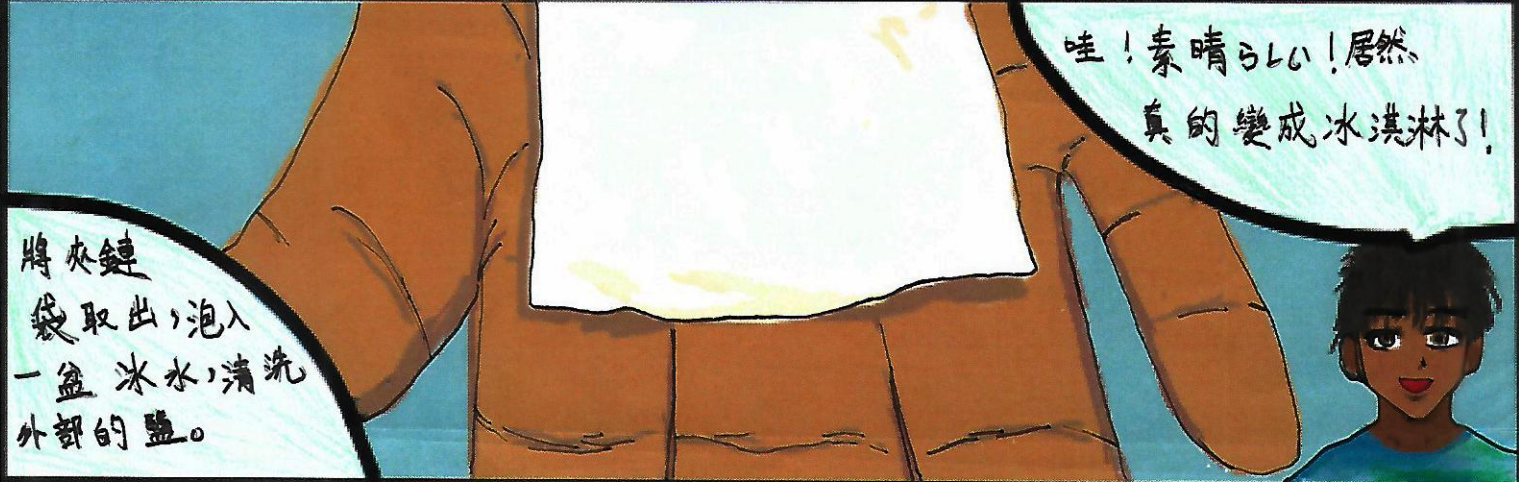


將裝有50毫升牛奶的3號夾鏈袋放進雪克杯中。



再倒入150公克冰塊和30公克鹽。

在120秒內
搖晃400下。



將夾鏈袋取出，泡入一盆冰水，清洗外部的鹽。

哇！素晴らLい！居然真的變成冰淇淋了！

實驗材料有蘋果
牛奶、冰塊、鹽、雪克杯、
夾鏈袋、冰水。

先把100公克
冰塊倒進
雪克杯中。

加入20公克
鹽，將冰塊覆
蓋。

將裝有50毫升
蘋果牛奶的3號
夾鏈袋放入
雪克杯。

最後再加入
150公克的冰塊和
30公克的鹽。
在120秒內搖400
下。



將夾鏈袋
取出。

泡入一盆冰水，
清洗外部的鹽。
蘋果牛奶就變
成蘋果冰淇淋
了。

實驗材料
和之前的
實驗相同，



只是將蘋果牛奶
換成了蘋果汁。

好神奇喔！
蘋果汁變成冰沙而不是
冰淇淋。



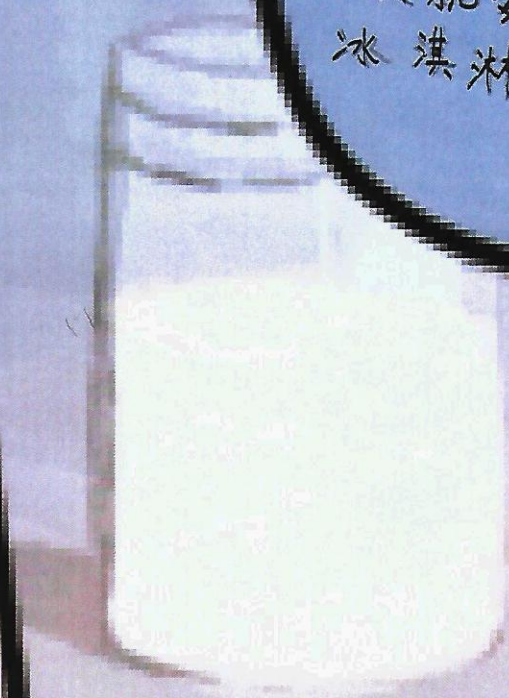
*接下來進行



實驗材料和之前
相同，只是加入
了0.5公克玉米粉



加了玉米粉
之後就變回
冰淇淋了。



鹽可以讓冰塊的溫度降得更低，幫助冰淇淋混合物達到冷凍的溫度，將飲料降溫變成冰品。



牛奶可以扮演乳化劑和安定劑的角色，降低液體降溫過程產生冰晶的顆粒大小，避免變成冰沙而不是冰淇淋。



而玉米粉、雞蛋、食用膠等添加物也有防止冰晶生成、促進組織圓滑、保持形狀的功能，所以可以使用玉米粉代替牛奶進行實驗。



因此在我們的實驗中，蘋果汁變成冰沙，而牛奶、蘋果牛奶、加了玉米粉的蘋果汁都可以變成冰淇淋。



THE END