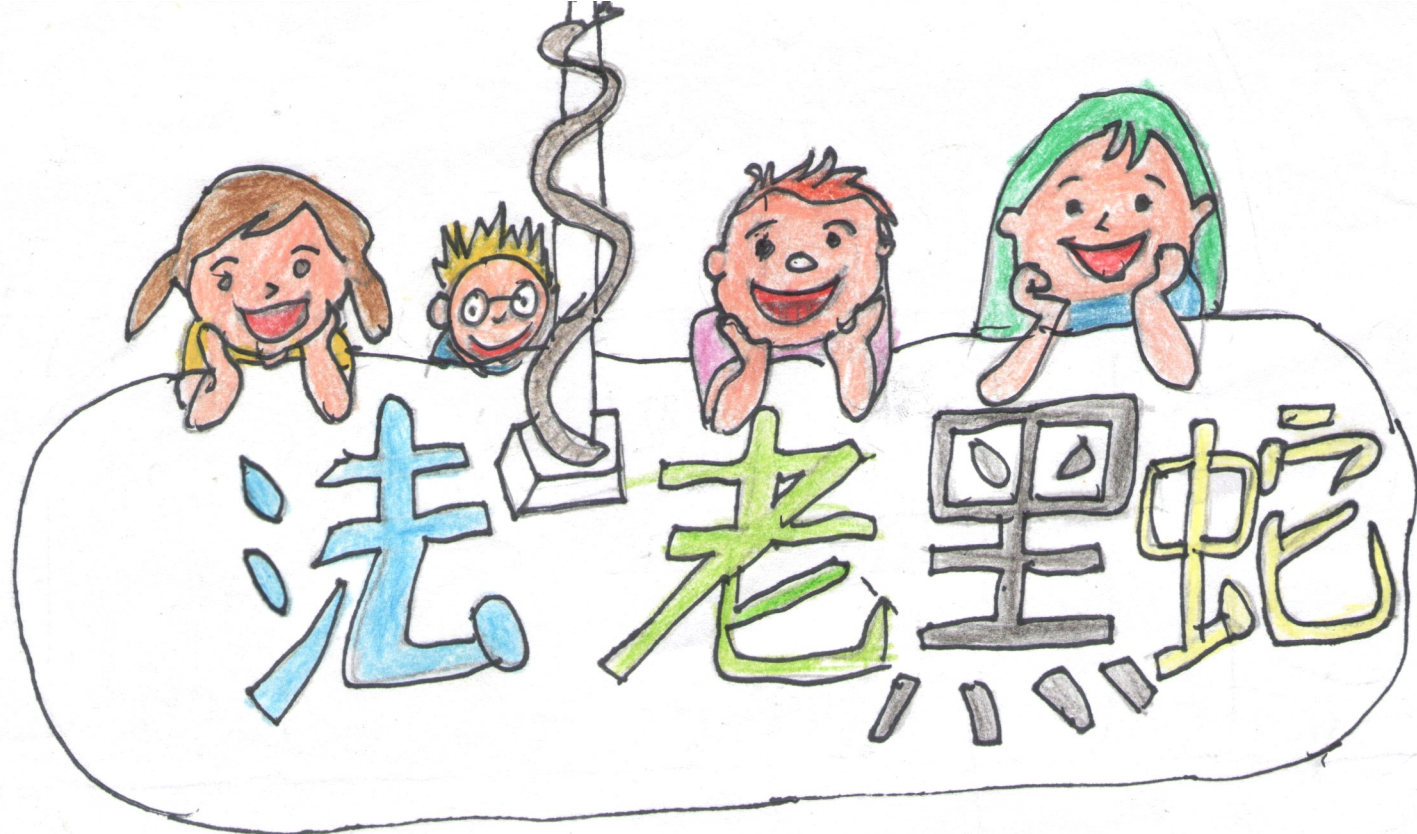
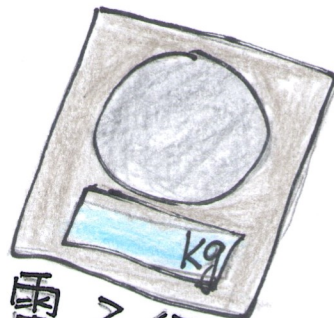


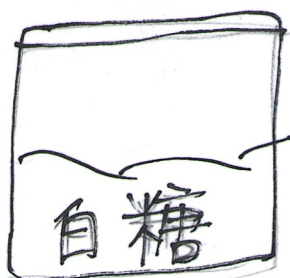
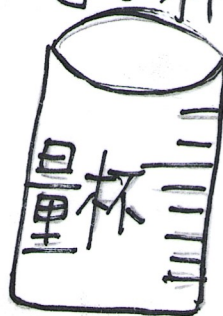
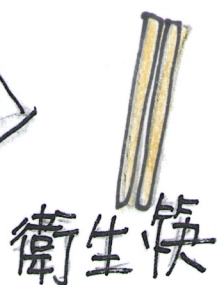
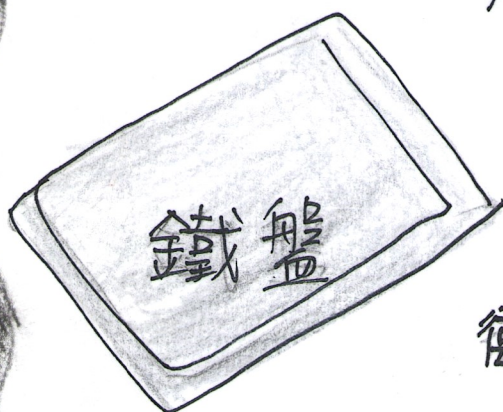


法老黑蛇準備材料如下



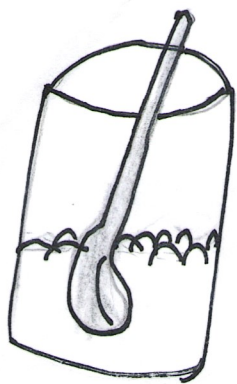
火槍型打火機

電子秤

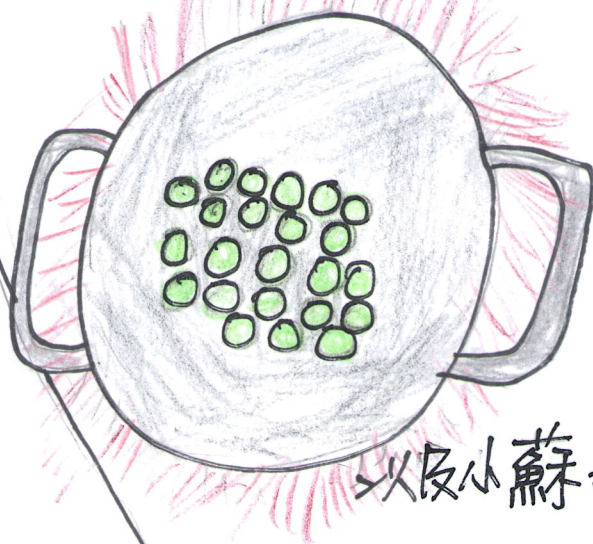




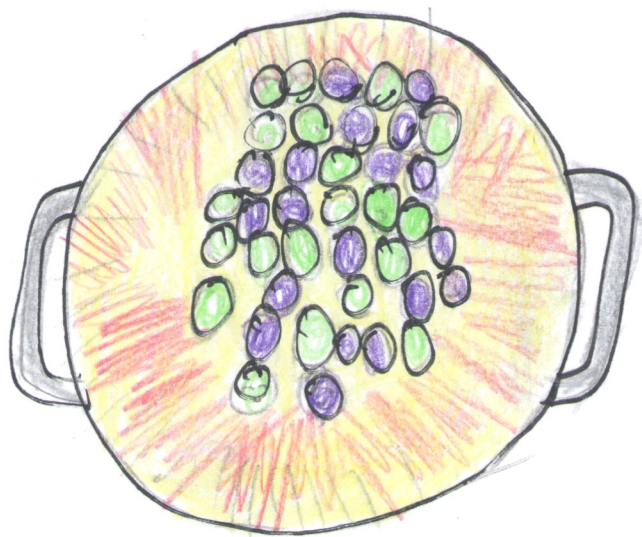
實驗開始



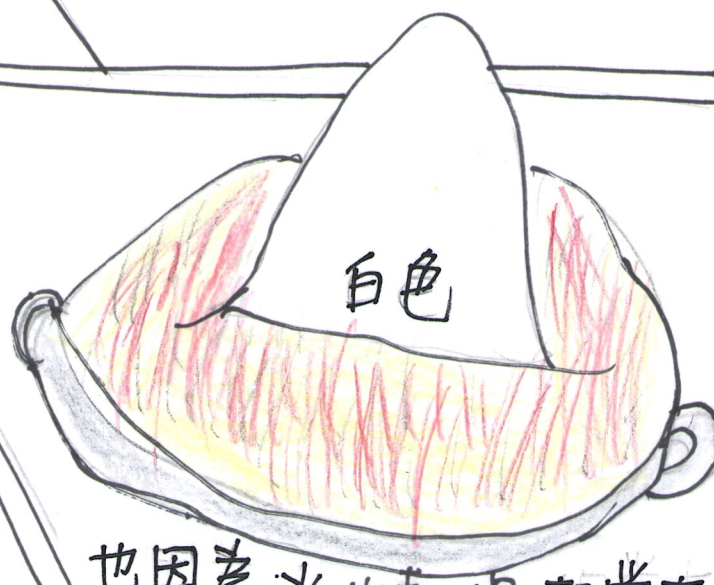
糖:小蘇打粉
4:1 重量比
將他們均勻混合在一起



以及小蘇打粉



糖被加熱融化形成糖漿



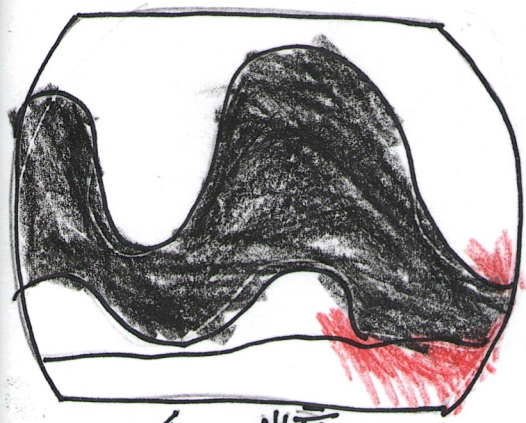
白色

也因為火燒得相當大



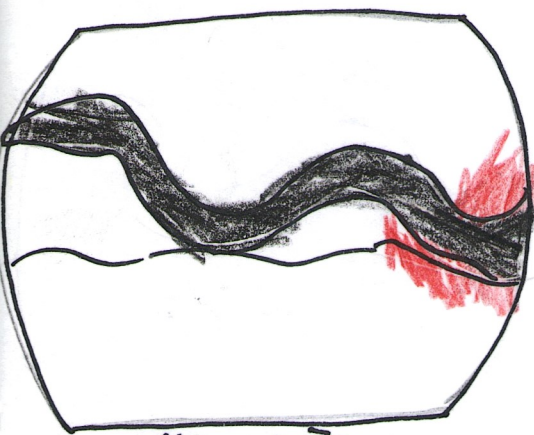
焦到剩下黑黑的碳啦 4

結論：法老黑蛇實驗的成功與否，主要取決於糖的碳含量和雜質的影響。



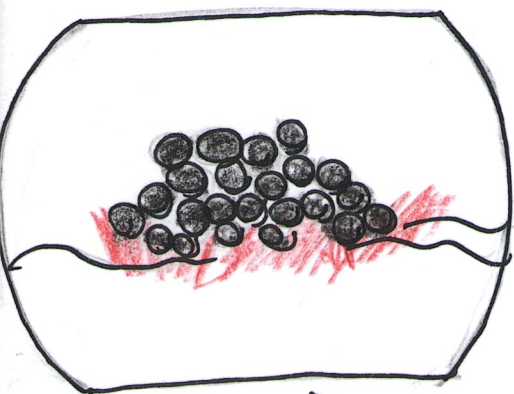
白糖

白糖碳含量較高，且雜質少，因此是法老黑蛇的最佳選擇。



黃糖

黃糖含有糖蜜，碳含量稍低，且有較多雜質，產生較少的黑蛇泡沫。



黑糖

黑糖的糖蜜含量更高，雜質更多，碳含量相對較低，且雜質可能干擾反應，實驗效果最差。

總結：白糖效果最佳，其次是黃糖，黑糖效果最差。建議使用純度高的白糖來確保實驗成功。5