

咦!? 為什麼你的

麵包那麼

大

!!!?

①

我好餓

我也是!



②

~! 我們剛好有材料

那來做麵包吧!



③

我來告訴你吧!

~? 為什麼
你的發麵那麼快



④

#@! ?
總而言之 酵母越多

發酵越快

哦~



⑤

那等等再做麵包吧!

那現在要
幹麻?



⑥

就讓我告訴你
一些酵母的知
識吧!

(下頁)

嗯! 好
呀~



酵母の補充

1. 酵母是一種條件致病菌，會對免疫力底的人造成真菌感染。
2. 一班酵母會附著在潮濕、有糖分、果皮表層、土壤、植物或昆蟲腸道。
3. 世界上已有1500多種酵母被發現，如：啤酒酵母、釀酒酵母、麵包酵母、野生酵母等……
4. 不同環境酵母大小的差距大，一般差不多是3到4微米，大的可能到達40微米左右。

實驗步驟

 Step 1: 把酵母和糖加入分別三個量筒

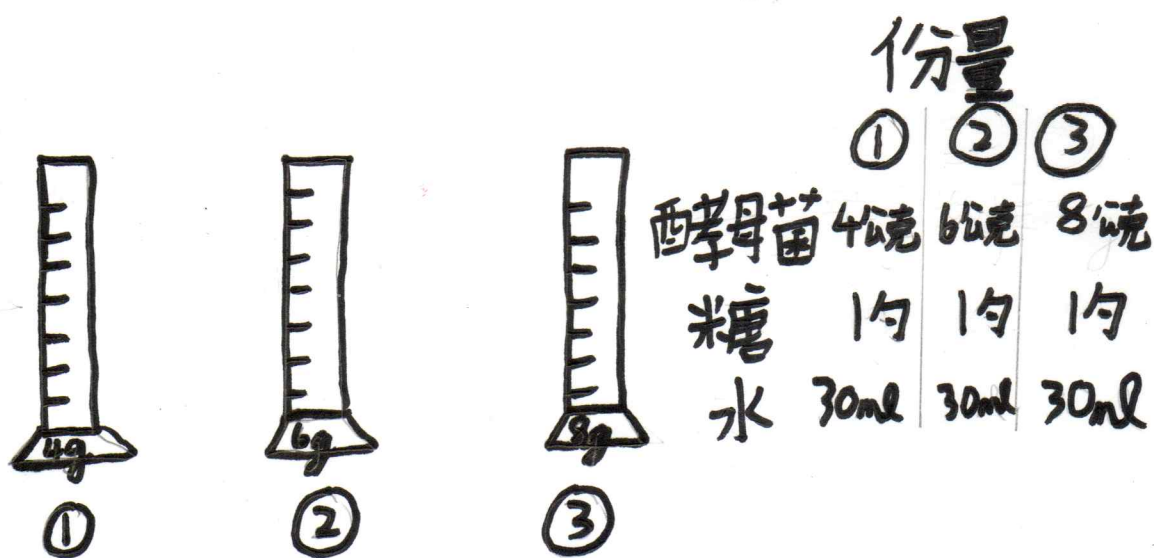
 Step 2: 把40毫升的熱水加入量筒裡

 Step 3: 攪拌均勻，讓糖可以更快溶解

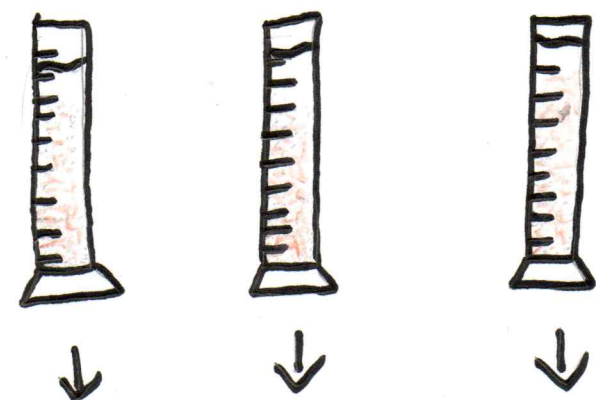
 Step 4: 觀察每一個量筒膨脹的速度

 注意：每個材料的份量都要加好，不要差太多

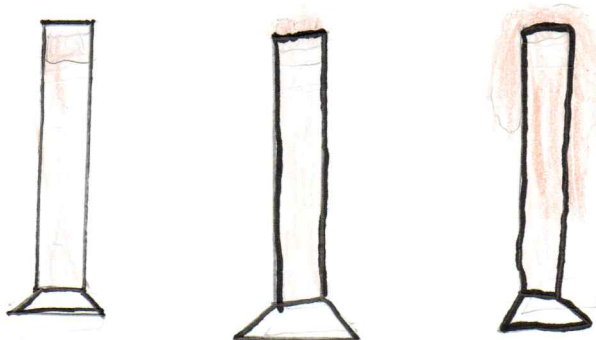
實驗目的：觀察酵母菌的多少對膨脹的影響



加入實驗器材和攪拌後

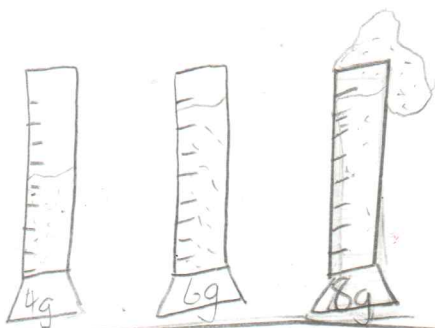


等待3-5分鐘後，看結果



公圖公吉:
...心...吉:

4g



	膨脹程度
4g	最少、40mL
6g	中間、65mL
8g	最多、爆出來

生活中的應用:



酵母的應用廣泛,請大家多用這種化學反應在生活中,可以讓生活更便利喔!



謝謝大家!