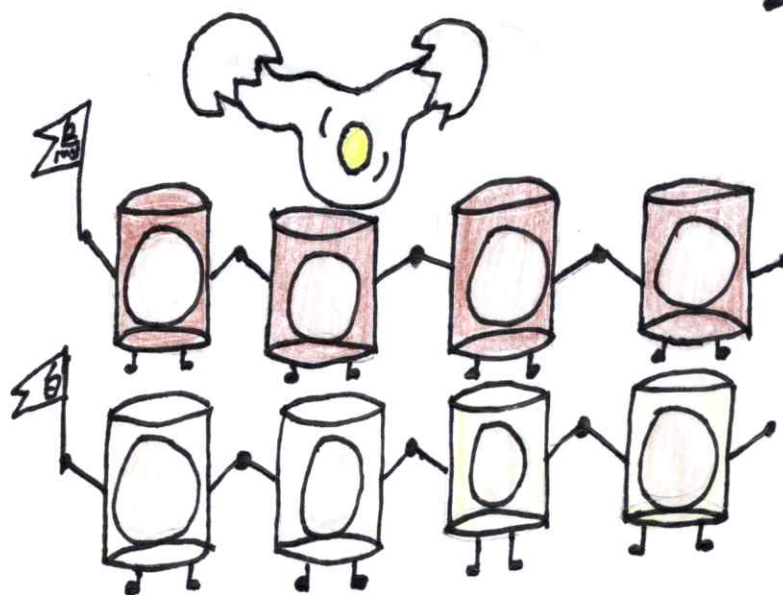
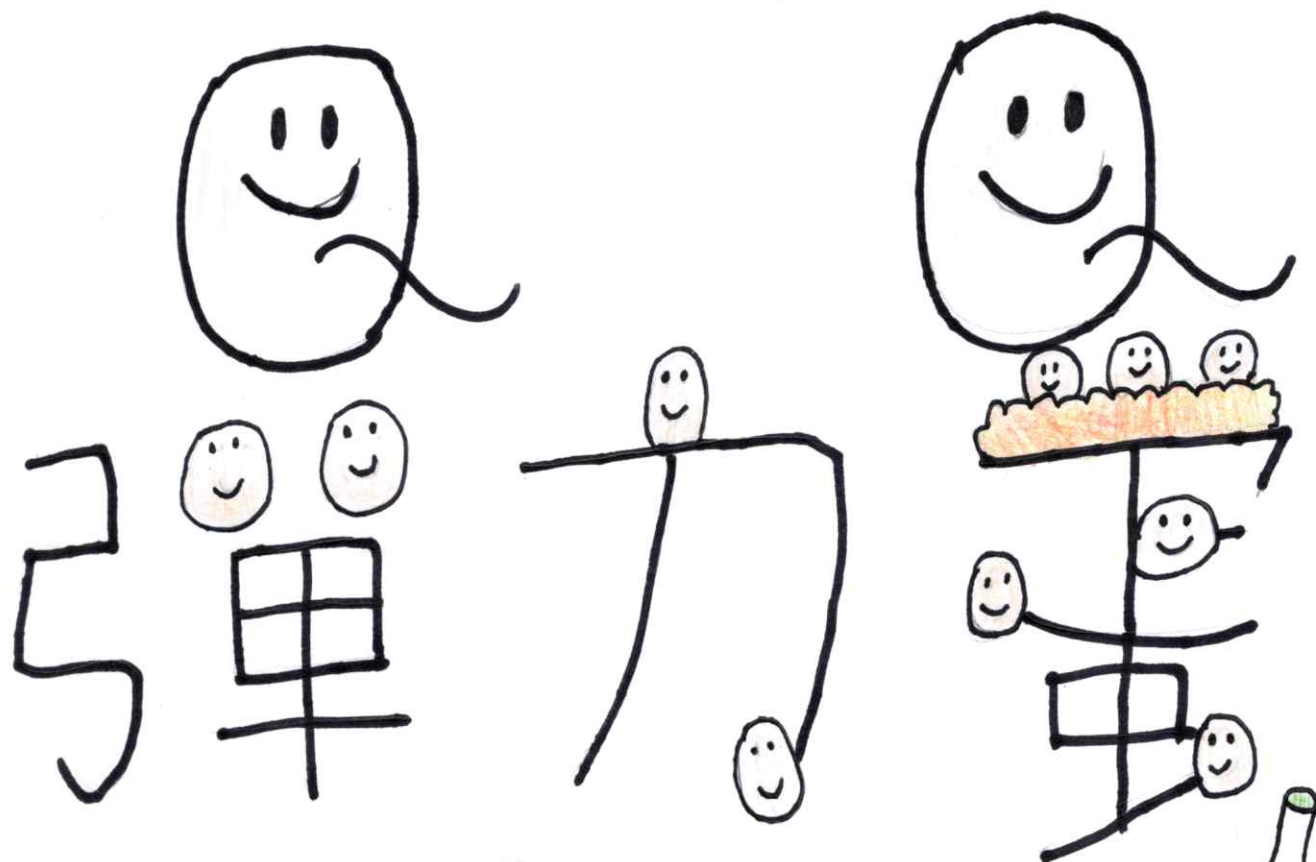




人物介紹

白甜蘿蔔



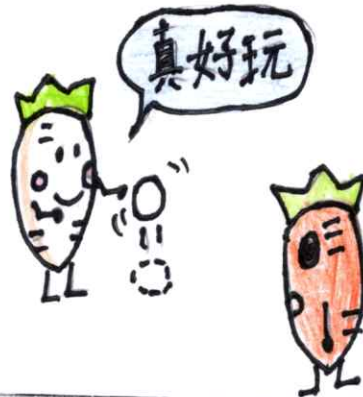
紅甜蘿蔔



(1)



(2)

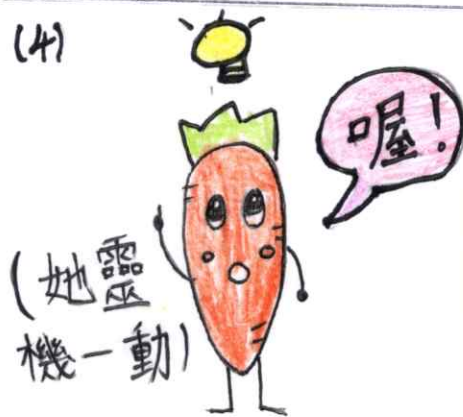


(3)

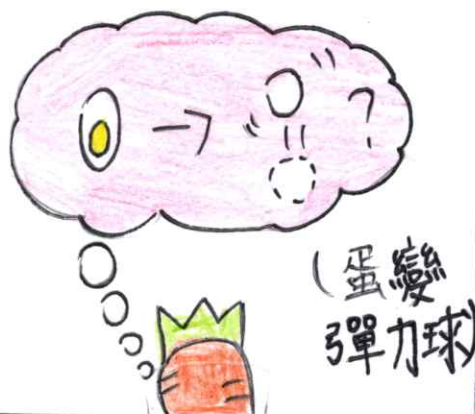
(她看了手中的 egg)



(4)



(5)



(6)



(7)

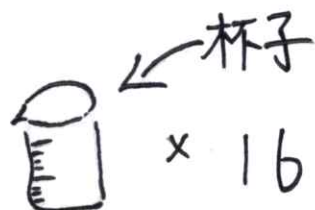
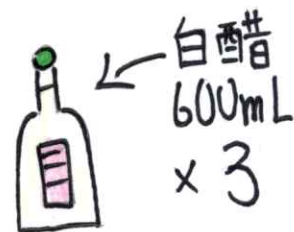
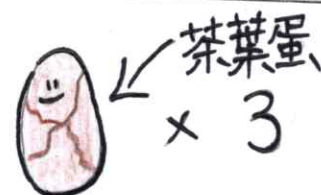
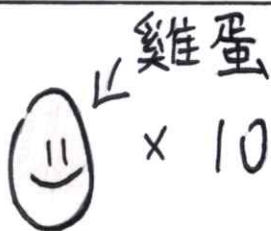


(8)



(9)

材料有: ↓



開始實驗

Let's go

實驗原理：蛋殼的主要成份是碳酸鈣，醋可以將碳酸鈣溶解，生蛋就會變成彈力球了。

實驗步驟：

(一) 準備生蛋：生雞蛋，生鴨蛋：各2顆 冷凍6小時，各2顆 放在室溫下即可。

(二) 熟蛋：用電鍋蒸熟的雞蛋、鴨蛋各2顆。

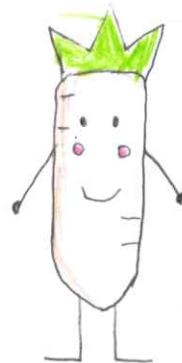
(三) 雞蛋：茶葉蛋2顆；鴨蛋：鹹蛋2顆

二、將蛋各自放進玻璃燒杯中，分別倒入白醋、烏醋醃過蛋，放置一週後觀察。

三、一週後，將浸泡的蛋取出，檢查蛋殼溶解狀況。

四、尚未溶解的蛋重新浸泡新的醋，放置一週後觀察。

五、將完全溶解的蛋進行彈力測試，記錄高度。



實驗結果: ↓



一週後

鴨蛋

溶解狀況	冷凍	室溫	蒸熟	雞鴨 茶葉蛋 鹹蛋
雞蛋 白醋	×	×	×	✓ 30cm
雞蛋 烏醋	×	×	×	✓ 30cm
鴨蛋 白醋	×	×	×	×
鴨蛋 烏醋	×	×	×	×

兩週後

溶解狀況	冷凍	室溫	蒸熟	雞鴨 茶葉蛋 鹹蛋
雞蛋 白醋	×	×	×	×
雞蛋 烏醋	×	×	×	×
鴨蛋 白醋	×	✓	×	×
鴨蛋 烏醋	×	×	×	×

三週後

室溫鴨蛋	10 公分	20 公分	30公分
	✓	✓	×

實馬發王見

(1) 生蛋 (室溫/冷凍)

- ① 白醋比烏醋溶解效果好。
- ② 蛋殼溶解後，蛋是固體透明的，有彈力。
- ③ 雞蛋比鴨蛋的殼薄，容易破掉。
- ④ 冷凍和室溫的蛋沒有明顯的差別。

熟蛋、茶葉蛋、鹹蛋

- ① 原本就有彈性，不易破掉，所以剝掉蛋殼後，測彈性，發現彈力保持。
- ② 發現蛋殼變得柔軟。



the End