

廚房中的科學

活動 1
認識調味品

活動 2
菜汁變色了

活動 3
溶解的現象



教學目標：

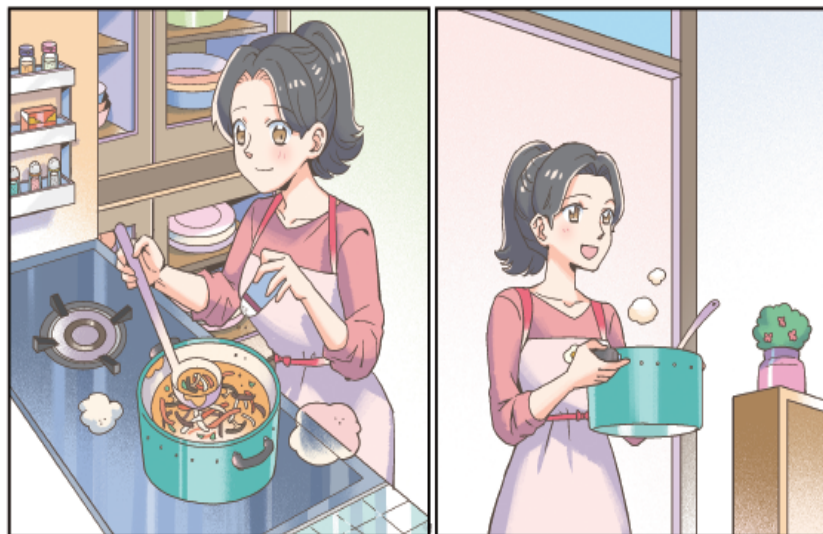
能運用嗅覺、觸覺、味覺和視覺觀察常見調味品。

教學目標：

觀察酸性或鹼性物質加入紫色高麗菜汁、蝶豆花茶和黑豆茶等汁液中所產生的顏色變化，察覺物質會因接觸不同環境而改變。

教學目標：

1. 透過實驗觀察，了解溶解的定義。
2. 經由觀察與操作，察覺有些物質會完全溶解，有些不會完全溶解。
3. 知道溶解量並認識增加溶解量的方法。
4. 認識生活中應用溶解的例子。



單元

4

廚房中的 科學

活動1 認識調味品

活動2 菜汁變色了

活動3 溶解的現象

3-1 誰溶解了

3-2 食鹽可以溶解的量

3-3 增加溶解量的方法

3-4 溶解與生活



廚房裡有各式各樣調味品，媽媽煮湯時加了哪些呢？

單元首頁漫畫中媽媽煮的酸辣湯，一般食譜中的調味品有食鹽、砂糖、醋、黑胡椒等。

提問

Q：你有觀察過廚房裡的調味品嗎？
它們有什麼特徵呢？

A：可以根據調味品特徵回答。

認識調味品

動畫

YouTube



湯喝起來沒有鹹味，是忘記加鹽嗎？

鹽有鹹味，如果湯中沒有鹹味，則有可能是忘記放鹽。

我看到許多黑胡椒，湯裡面還加了什麼調味品呢？

喝湯時可以根據調味品的特性（氣味或是味道）來判斷有無加其他調味品。

聞起來酸酸的，湯裡可能有加醋？

醋聞起來有酸酸的氣味。

我們可以用眼睛看、鼻子聞、嘴巴嘗或用手摸等方法，來觀察調味品。



圖中示範的調味料為食鹽。



注意

不是食用或不知名的物質，不能用嘴嘗或接觸皮膚，
以免發生危險！





廚房裡還有許多調味品，我想觀察並把它們的特徵記錄下來，和同學分享。



白色顆粒狀，
具鹹味。

黃色顆粒狀，
具甜味。

透明晶體，
具甜味。

白色粉末，無特
殊氣味及味道。

黑棕色顆粒狀，具辛辣氣味及味道。



▲ 黑胡椒

淡黃色液體，具酸味。



▲ 醋

黑棕色液體，具鹹味。



▲ 醬油

淡黃或米白色液體，具酸味。



▲ 檸檬汁

用放大鏡看，可以看得更清楚。

提醒：
未知是否為安全可食用的物品不可放入嘴裡嘗。



我還想利用學到的方法去觀察其他物品。

QQ快答

