

玉米 可以回復 溼衣服 變乾 凝結  
 奶油 可以回復 溼後把手 變乾 凝結  
 米 不可以回復 掃地後地板 變乾 凝結  
 冰塊 可以回復 洗碟子起霧 凝結  
 巧克力 可以回復 紙上的墨汁 變乾 凝結  
 魚 不可以回復 芒果製成 芒果乾 凝結

喝熱水時眼鏡表面 霧 的 凝結  
 天冷時呼出的 白色煙霧 凝結  
 泡麵蓋上的 水滴 凝結  
 煮金銀出的 白色煙霧 凝結

766  
 ③

汽水



三打 2015.12.10

3413 邱容琦



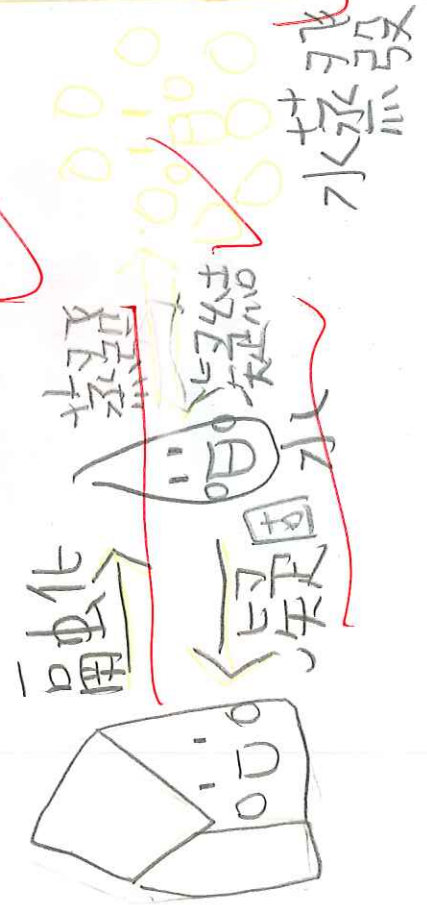
100°C 期(蒸發)

手不要摸容器避免手燙  
影/響水溫

空氣中的水蒸氣遇冷凝結成小水滴

重要平視溫度計液柱的訂正端

看得到是水、冰、汽  
看不到的是水蒸氣  
溫度計要放在測量的液體不能觸碰到容器



巧克力受熱後冷卻可以回復  
蝦子受熱後冷卻不可以回復

f13

2



3413



剛煮好食物  
 時會比較熱所以  
 因為溫度太高所以  
 食物可以快  
 煮好

# 三三三

# 好寫

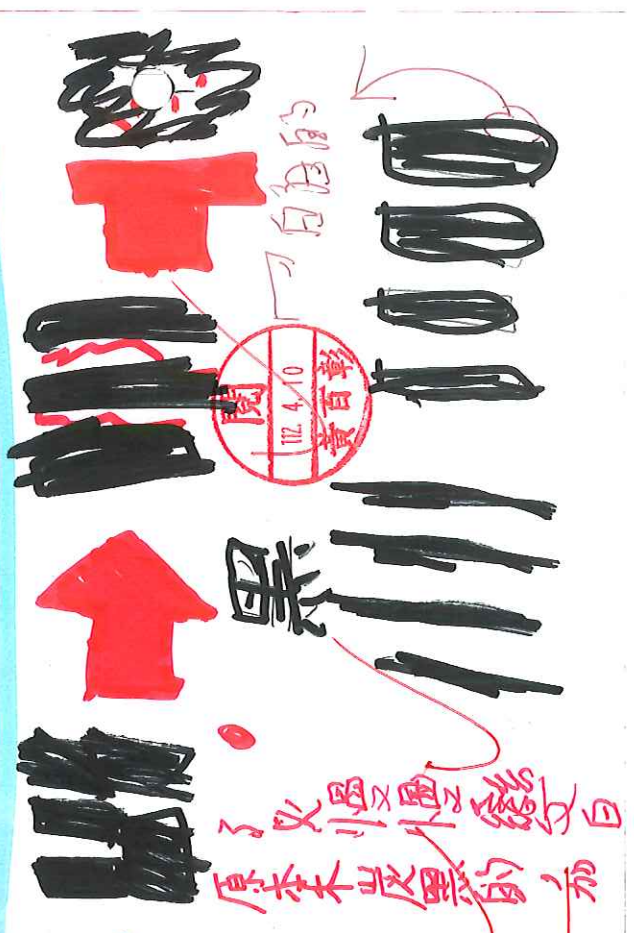
煮熱後溫度大  
 了會因為太熱  
 發火快所以  
 要調較成小  
 火微熱的  
 溫度保溫

**乾冰汽水 CO<sub>2</sub>**  
 乾冰就是將乾冰(固態二氧化碳)丟  
 進水里。仔細觀察，發現氣水中的乾冰  
 冒出了很多氣泡。這些氣泡就是乾冰變  
 成氣態後，從固態變成氣態的二氧化碳  
 會經過溶解以製成  
 固態的乾冰

**熱巧克力**  
 也會燃生火  
 也會燃生火  
**晚火**  
 也會燃生火



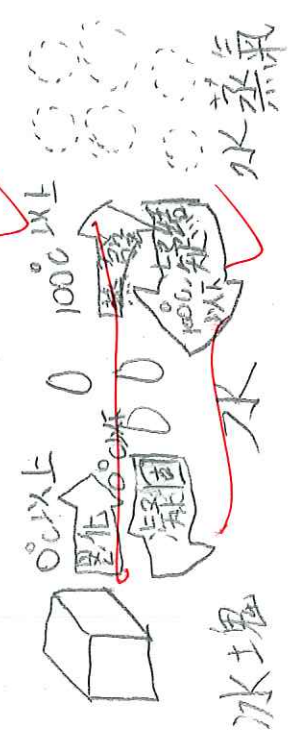
**可以回復：巧克力**  
**回復：蝦子**  
**態：平視液柱**  
**溫度會引響**





水變成散布在空氣中且肉眼看不見的  
水蒸氣，這個現象稱為蒸發

100°C 沸騰 (蒸發)



看得到是水  
看不到是水蒸氣

擦完桌子一段時間後水漬消失了  
為蒸發

三丁

14號

姓名 蕭心如

3414

閱 112.4.10 黃百彰

9

2

34-43  
34-43

1 2



100°C 沸騰 ✓  
(蒸發) ✓

+2  
9



號

3415

# 體育

## 金尔

○ 100°C 沸騰 (蒸發)

空氣中的水蒸氣遇冷凝結成小水滴

A 看到是小水滴

B 是水蒸氣看不到

f5  
①

2403



100c  
~~弗月養~~  
(蒸發)

3405  
張志翁  
張志翁

42  
①





100°C 沸騰 (蒸發) ✓

訂 9 謝郁文

+ 2  
⑨

3409



三丁號  
賴丞恩

看得到是小水滴  
水蒸氣看不到。

水蒸氣的部分是看不見的。

冰遇熱變成水的現象，稱為融化

100°C 沸騰  
(蒸發)  
空氣中水蒸氣遇冷  
凝結成小水滴

+ 1 ②

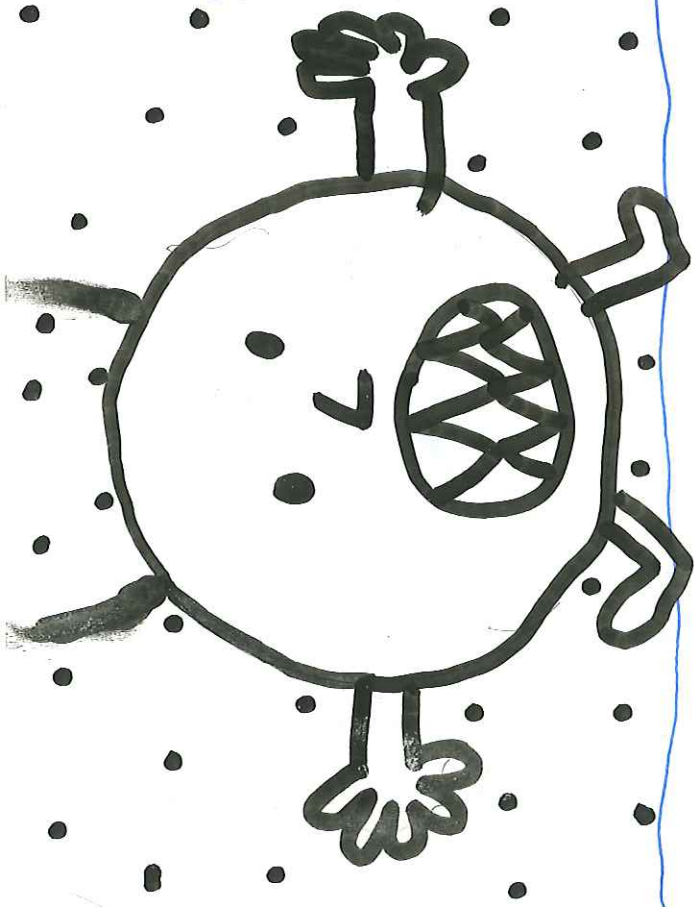


三丁 6

何綺萱

何綺萱

何綺萱



160°C 沸丹養 (蒸發)

地瓜	竹筍	小白菜	青江菜	芥菜
金花	青花菜	根莖	葉子	葉子
花果	實種子	種子	發芽	長出
長	長大	開花	結果	實
西瓜	禾益米	草蓐	心子	芒果
隻眼	水	木炭	肉	交
氣	溫	雲	量	降
				雨
				機
				率
				風
				力
				風
				向

ts  
2



3406林金瑛

100°C 沸騰

(蒸發)

生活中可以利用燃燒

火焰的大小產生不同的溫度

度使生活更方便。

溫度的高低也會影響

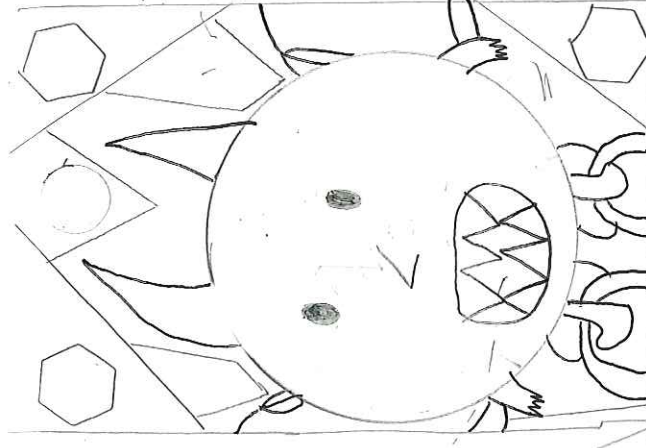
來面團發酵的時間。

+6

①



棋盤成  
 三丁 三丁  
 三丁 三丁  
 三丁 三丁



地瓜  
 小白菜  
 金針花  
 葉子 → 嫩芽  
 長出葉子

青花菜  
 香加  
 胡蘿蔔  
 山萵高  
 西瓜  
 高粱  
 花木耳  
 福子  
 芒果

第二單元?  
 十 6 ①

秋葵  
 蓮子  
 洋葱  
 蓮藕  
 稻米  
 米  
 草莓  
 龍眼