

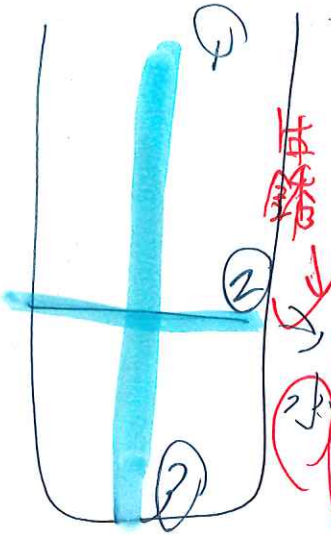
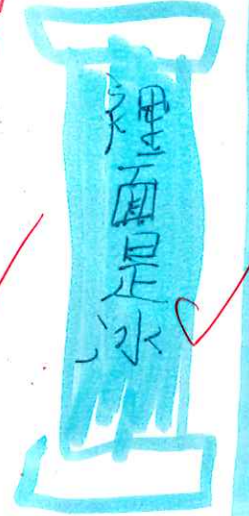
自然界中的水蒸氣，遇冷變成小水滴的現象，我們稱為什麼？答：凝結。材料放入火鍋中沸騰煮完後要怎麼保溫？答：關火。

有些物質受熱後冷卻會回復，例如：冰。有些物質受熱後冷卻不會回復，例如：水。水會隨著溫度不同而產生固態。使用溫度計測量水中央且液面可以接觸到器壁。答：不是水的固態。答：不是水的固態。答：因為麥團裡面有加

酵母菌所以能幫助麵團膨脹這個過程稱為發酵。答：麵團。

利用冰涼的冷敷可以舒緩疼痛。

藉由高溫的熱水可以消滅奶瓶上的細菌。



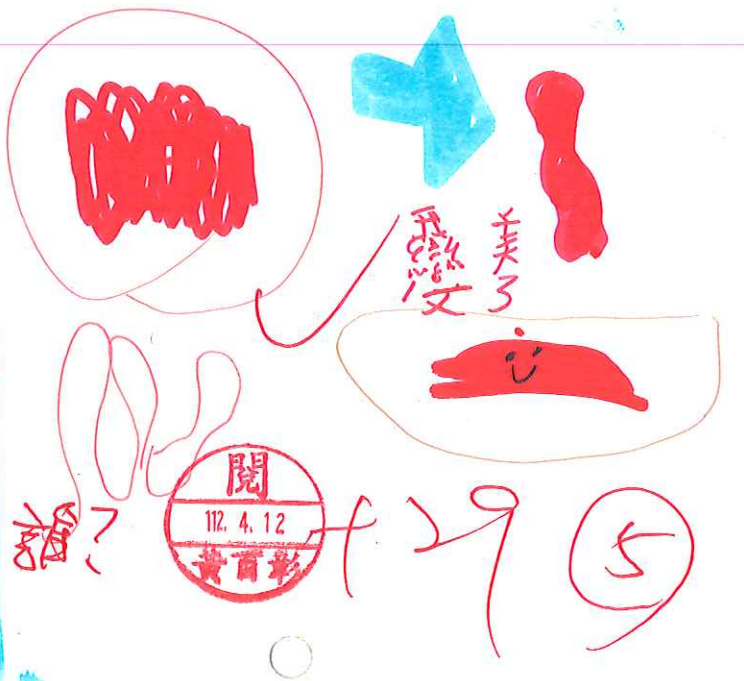
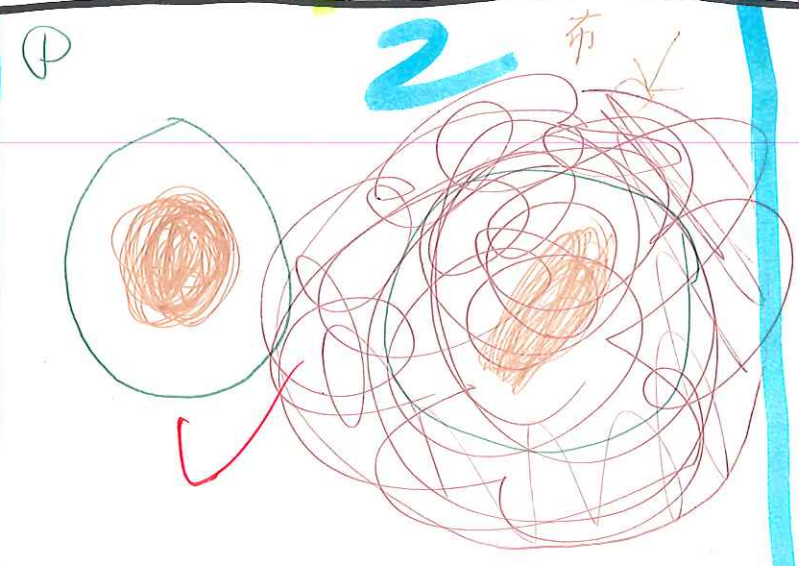
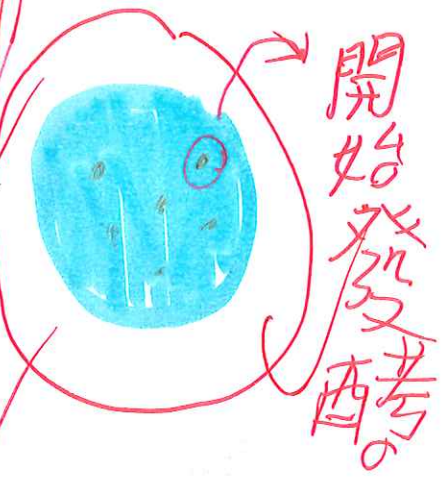
將麵團揉圓放入容器中。和溫度等待一段時間蓋上布保持麵團溼潤。麵團發酵後會變大。

- 夏天快 (Fast)
冬天慢 (Slow)
1. 15分鐘
2. 60-80分鐘
3. 60分鐘
4. 35-40分鐘
5. 80-100分鐘
6. 120分鐘



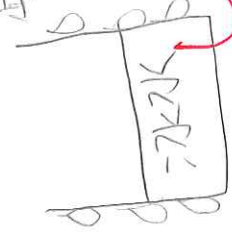
蒸熱食物答：水。蒸氣。水。冰。① ② ③

蒸熱包子。開高溫度。降低溫度。開高溫度。



B410 3410

冰水外面的水  
是空氣中的水蒸氣  
凝結成的



水蒸氣看不見



昇化

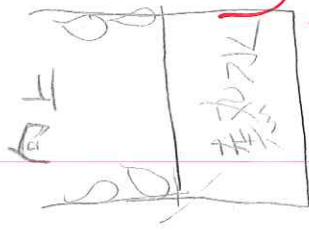
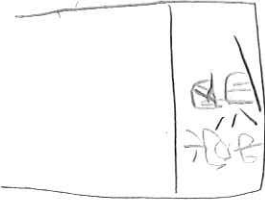
冰水

昇化

水蒸氣

凝結

跟空氣一樣  
溫度是常溫



雲是水滴變成的

成的

水的三態有  
水、冰、水蒸氣。

有些東西受熱在冷卻時會有的不同

巧克力有

一個體和固體

水變成冰是凝固

水變成水蒸氣是蒸發

水蒸氣變成水是凝結

冰變成水是昇化

雲

山

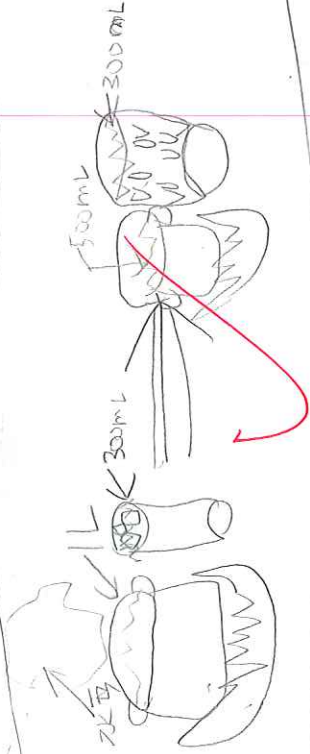
蝦子受熱前是灰色，受熱後

後是紅色。

肉片受熱前是灰色，受熱後

是灰色。

物品受熱後，開狀態小生質都可能發生改變。



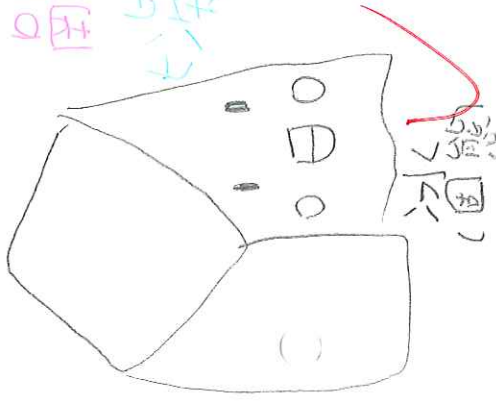
物質加熱到一定的溫度就會起。

721

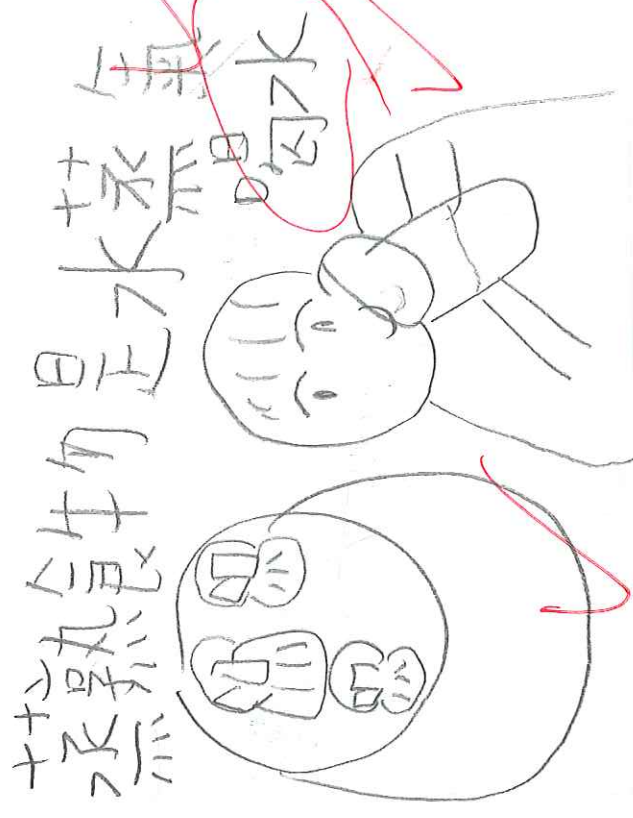
4

閱 112.4.12 黃百彰

# 三丁冰 邱容綺



融化 → 蒸發  
 汽化 → 凝結  
 水 (液態)



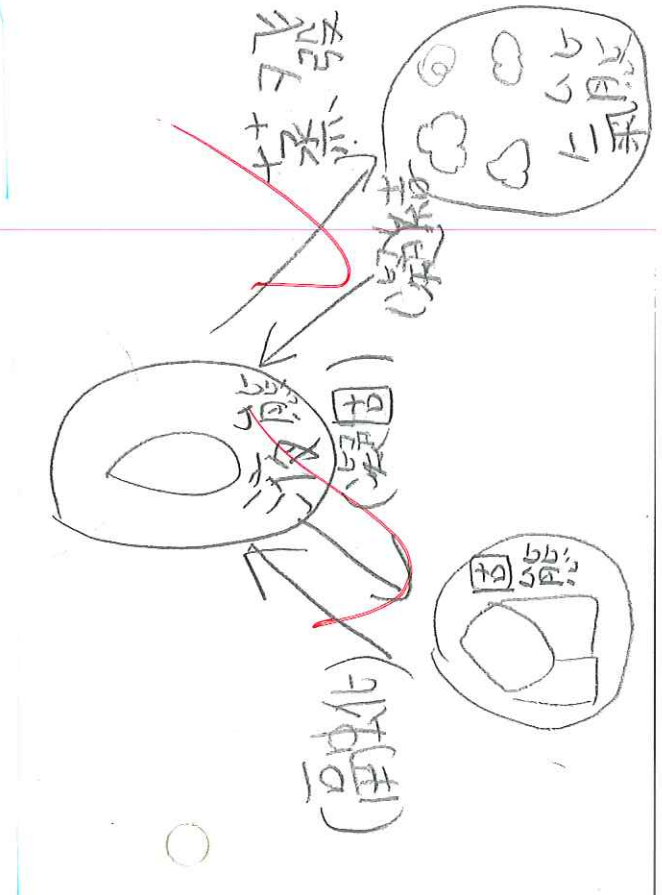
沸騰  
 滾水滾

冷凍食物是降低溫度。  
 用熱火熔圓羽參黏土是升高溫度  
 製作冰淇淋是降低溫度  
 蒸熟包子是升高溫度

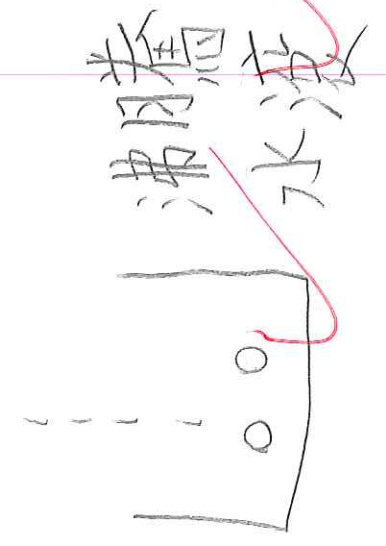
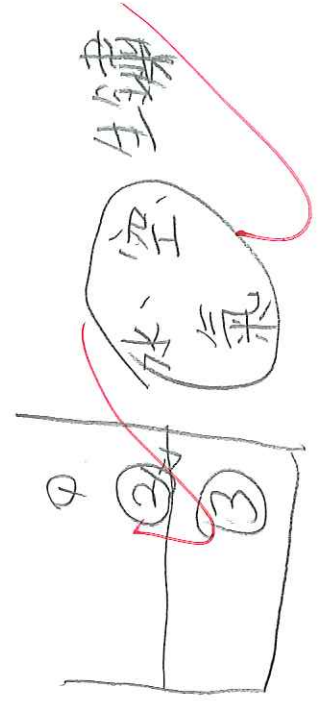
溫度會影響物質的狀態  
火熱、生金和發西毒



閱 112.4.12 黃百彰



受熱後再冷卻可以恢復  
 原來的樣子  
 牛奶有奶油、糖  
和 蛋 米 花  
 班



流汗衣服會發汗，一段時間後衣服又會乾因為蒸發。

固態白糖加熱後會變成液態，再經降溫後就可以製成不同形狀的糖。乾冰將乾冰丟進汽水里，會冒出氣泡，發現汽水溫度會變低，乾冰受熱到溫度變低，乾冰就變成乾態的二氧化碳。

麥團有加入酵母菌，所以能發力。麥團膨脹，這個過程稱為發酵。



- ① 將麵揉圓放入容器中。
- ② 蓋上布，保持溫度一段時間。
- ③ 麵團發酵後變兩倍大。

716  
3

製作饅頭	夏約25~30分鐘	冬約35~40分鐘	三丁	14號	姓名	葉慧如	3414
製作吐司	夏約60~80分鐘	冬80~90分鐘					
製作肉桂卷	夏約60分鐘	冬約120分鐘					

溫度高的時候，酵母菌喜歡溫暖的環境。

和白菜生長會經歷的過程  
和小白菜不同。

冷的物品會自然凝結  
象稱為凝結

引台台臺土可以人幫

水汽遇較  
氣遇較

菜園中的昆虫  
更得

100% 用  
蒸

我查到的資料有寫  
空氣和水是造成  
金端的主要原因

發現同一個大棚架  
溫度愈高，也愈容易  
出蟲

由發現地方  
金端

訂了2張農書

①

蔬菜的生長可能會受到昆  
虫和疾病的影响

每兩  
星期，封蔬菜澆一次水就可以  
生了。



Handwritten signature and a circled number '2'

①



蔬菜的生長可能會受到昆蟲和疾病的影響

每隔兩星期對蔬菜澆一次藥  
可以了

秋菜生長會經歷的過程

和生菜不同

水的生態



菜園中的蚯蚓能幫助蔬菜長得更好

水蒸氣遇較冷的物體會凝結成水，  
這個現象稱為凝結

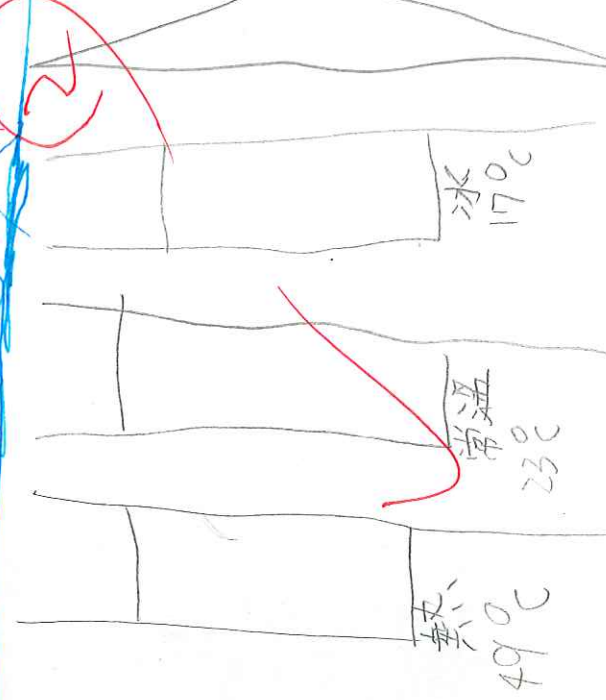
自然界的水蒸氣在遇冷時會凝結成水滴的現象，我們稱為露水

食村放入火鍋中沸騰者熟之後，  
瓦斯爐的火該怎樣調整，讓  
火鍋能保溫

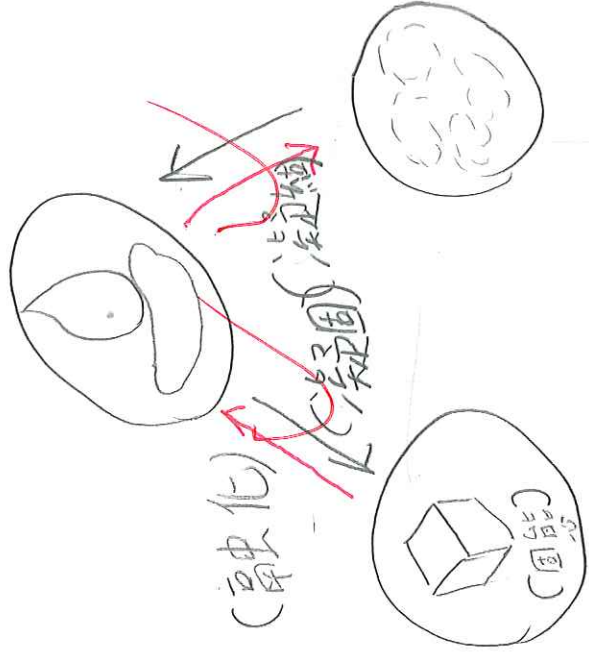
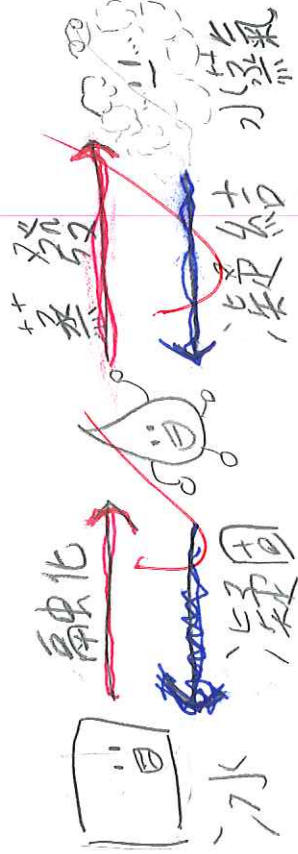
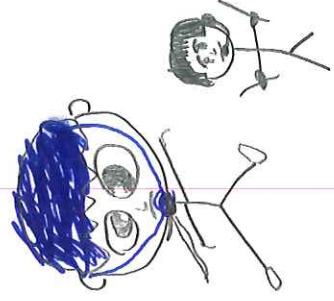
閱 112.4.12 黃百彰



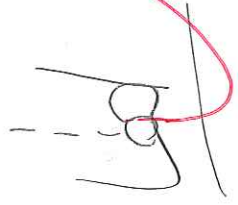
水



訂 1 号 卷  
報 子 男

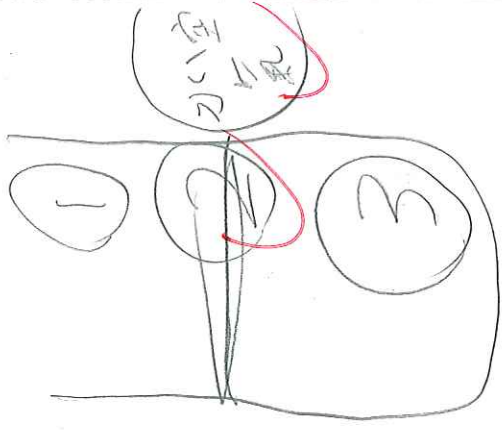
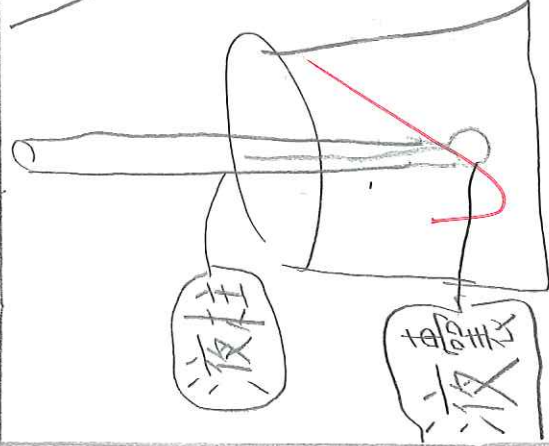


沸騰  
水滾



原本硬白青菜  
煮熟後就變軟了。

因為菜團裡面有加八西琴  
母菌，所以能幫菜團變膨  
脹，這過程稱為發西琴。



牛奶放在冰箱中利用低溫減緩牛奶酸敗  
利用冰涼的敷墊可以舒緩疼痛。



113

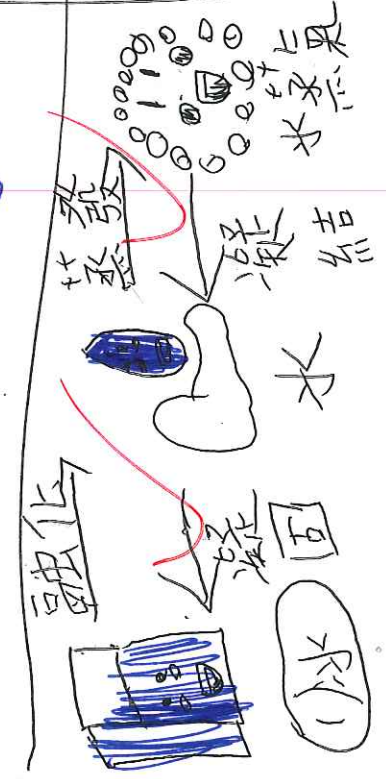
3

340

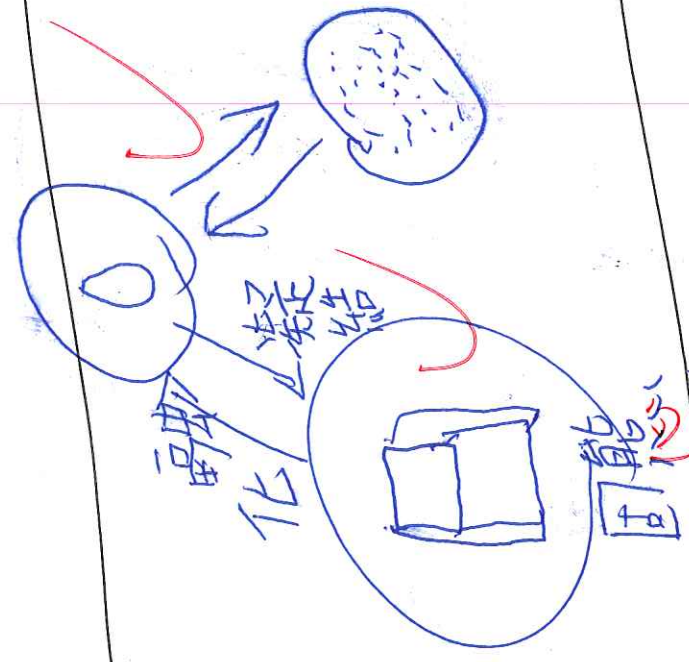
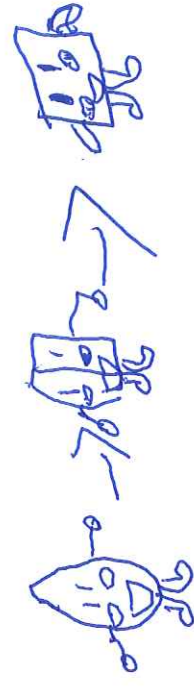


三丁號

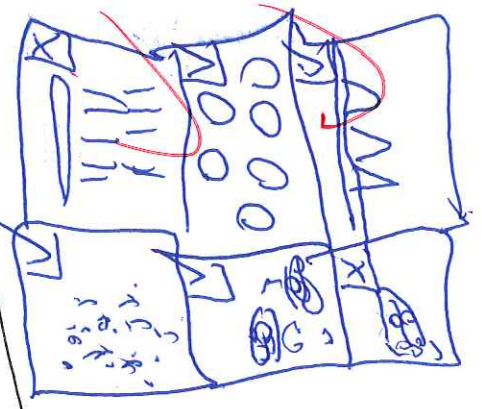
侯育頌



沸騰 (boiling) and 滾 (rolling) with a drawing of a pot of water.

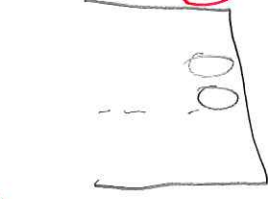


Handwritten red characters '79' and a circled '2'.



Handwritten numbers '2403' inside a rectangular frame.

# 沸騰



水蒸氣散佈在空氣中且肉眼看不見的水蒸氣。這個現象稱之為蒸發。  
 空氣中的水蒸氣遇較冷的物品會凝成水。這個現象稱之為凝結。  
 我們能用溫度計對物體的影嚮。

水遇冷縮成冰的現象，稱之為凝固。水遇熱變成水的現象，稱之為融解。  
 生活中可以利用火焰燒火焰的木柴產生不同的溫度使生活方便。  
 因為麵團裡面加入酵母菌所以

封箱的麵團膨脹。這個過程稱之為發酵。溫度會影響其他。燃燒和生鏽外，還有其他事情也會受溫度影響。溫度有高低也影響。

3406 林金玉 吉

圓 發自孝時候。這外太空看地球會發現地球是一顆藍色的星球。是因為地球表面的三分之二以上都被水覆蓋。

著

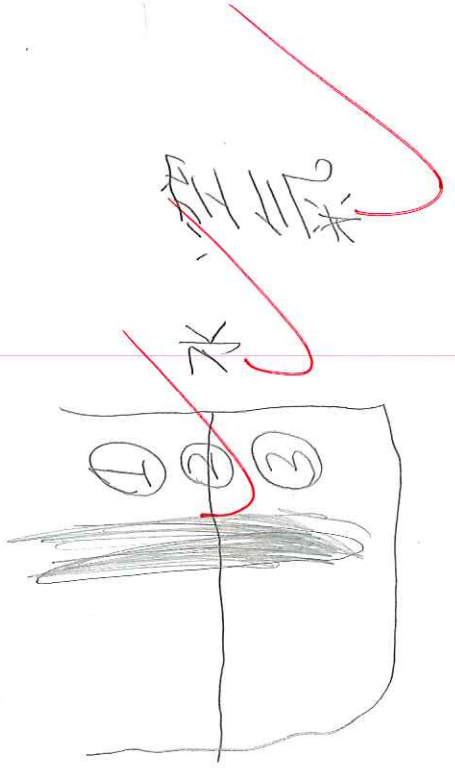
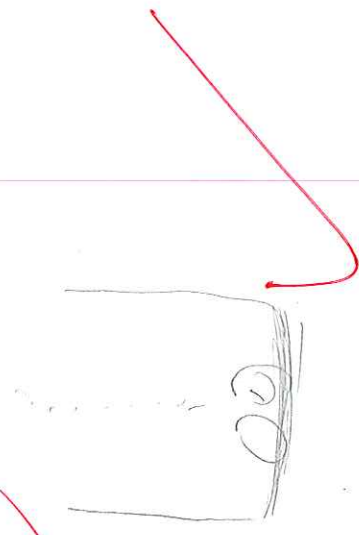


15

3

二 丁 9 言 射 射 文

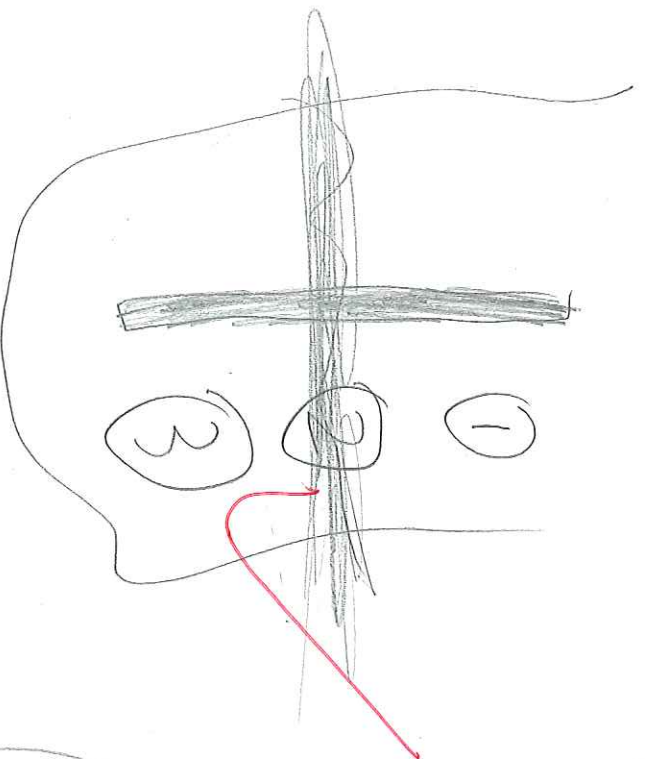
水 瀉 瀉 瀉



160

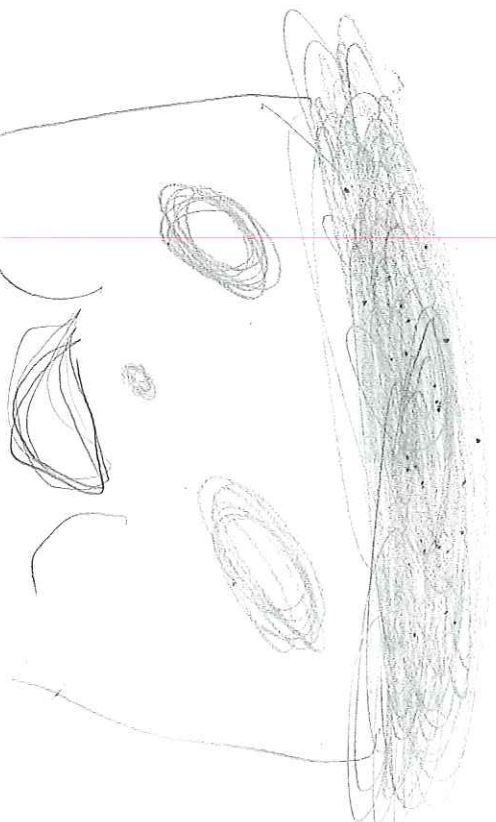
6043

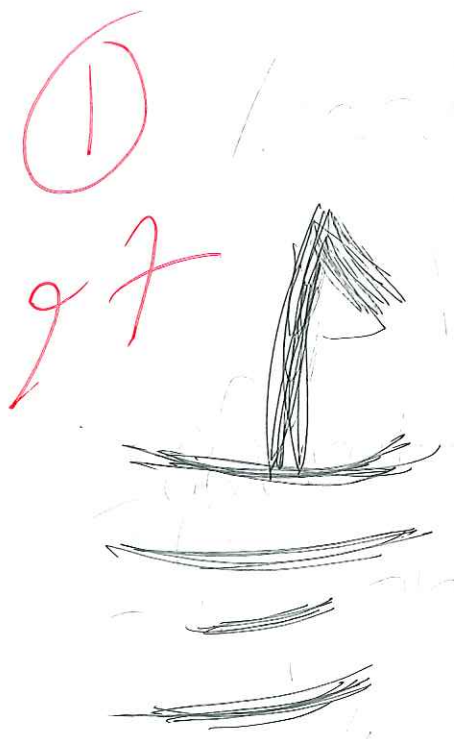
3406



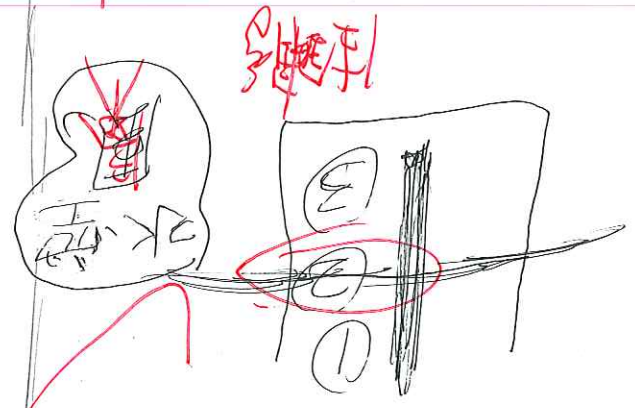
水、空氣

+2  
①





鼠尾



因為麵團裡面  
有入酵母菌所  
以能幫助麵團  
膨脹，這個過程  
稱為發酵。



新豐年

三

地瓜	竹筒小白菜	主江菜	金針	甘薯	化米	根	種子	發芽	開花	西瓜	稻米
----	-------	-----	----	----	----	---	----	----	----	----	----

112.4.12  
 開  
 老誠厚  
 4/12  
 6