

不是食用或不知名的物質不能那當管或接觸

媽媽每時加入檸檬汁果醬的顏色變了
在虫世未花茶裡加入檸檬汁會到顏色由藍色變為紫紅色

廚房中的調味品和料可以分成酸性、中性或鹼性
五感觀察時可以發現聞起來醋酸的一般是酸性
摸起來滑的通常是鹼性
蘇打對其起來滑的屬於鹼性
液酒昔聞起來西酸酸的屬於酸性

溶液它們都會使紫色高麗菜汁和蝶豆花茶變色
觀察各種調味品時可以利用放大鏡看調味品的形狀顏色用手觸摸米味和玉頭管味道

生活中有些物品並到酸性或鹼性的物質會改變顏色例如檸檬汁、檸檬汁、果醬、中會變色
檸檬汁、蝶豆花茶中會變色
果醬、亞到洗衣粉會變色

液質中)發現有些會明眼顯色

(1) 會變色、紫色高麗菜汁、蝶豆花茶、黑豆茶
(2) 不會變色、汽水

當砂米糖加水會慢慢消失不見
砂米糖均勻分布在中的這種情形就稱溶解現象
加入水中的物質攪拌並放置一段時間後會有兩種情況 (1) 物質顆粒會完全消失不見 這表示會溶解
例如食鹽、砂糖、冰糖



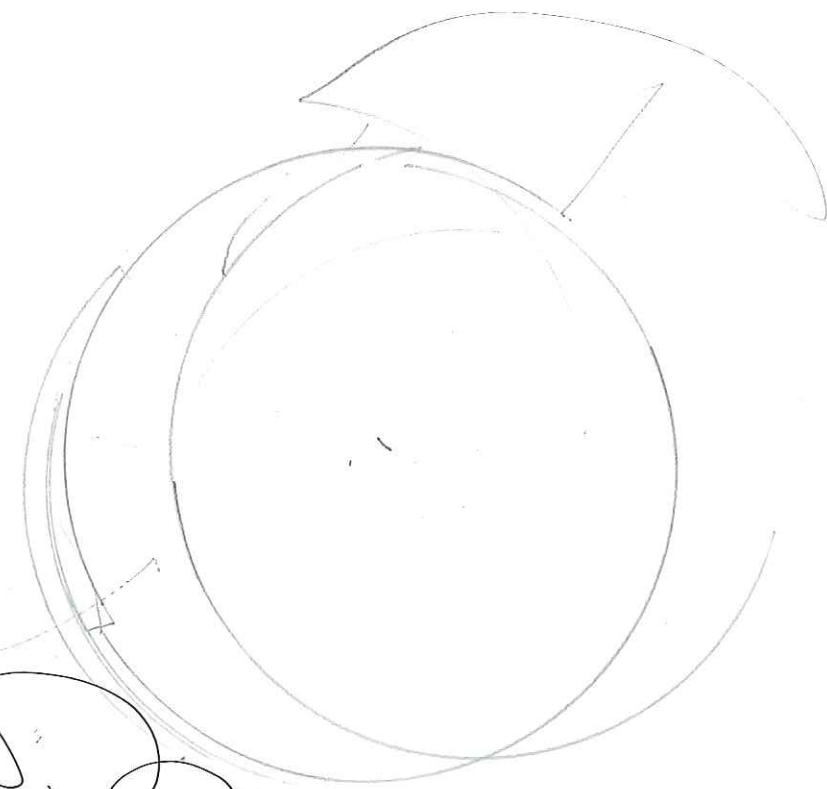
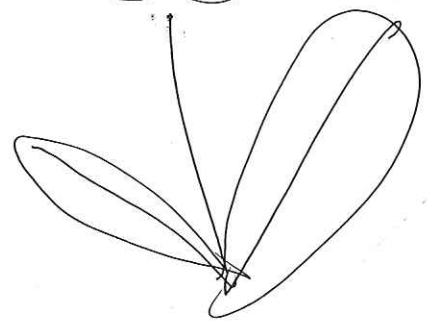
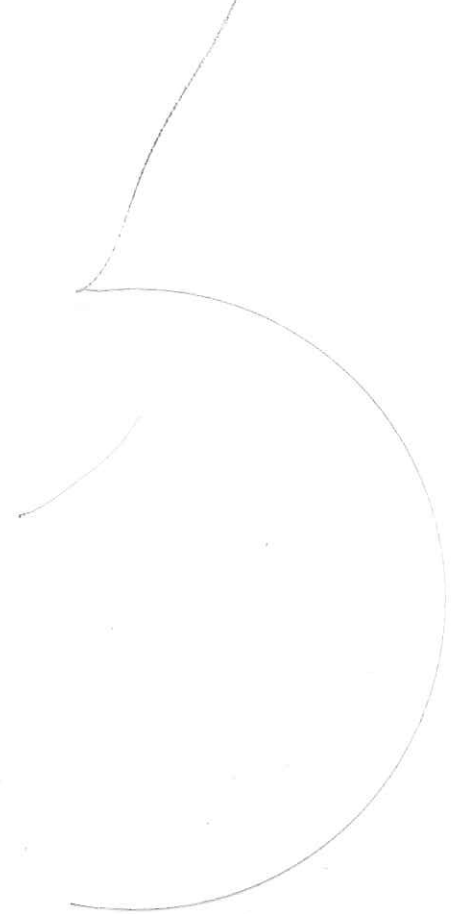
紫色高麗菜汁
西發鹼指示劑
西發紅鹼指示劑
中性不變色

二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

西安工鹼基修船

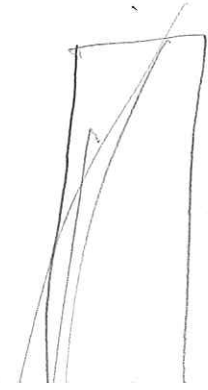
①

2

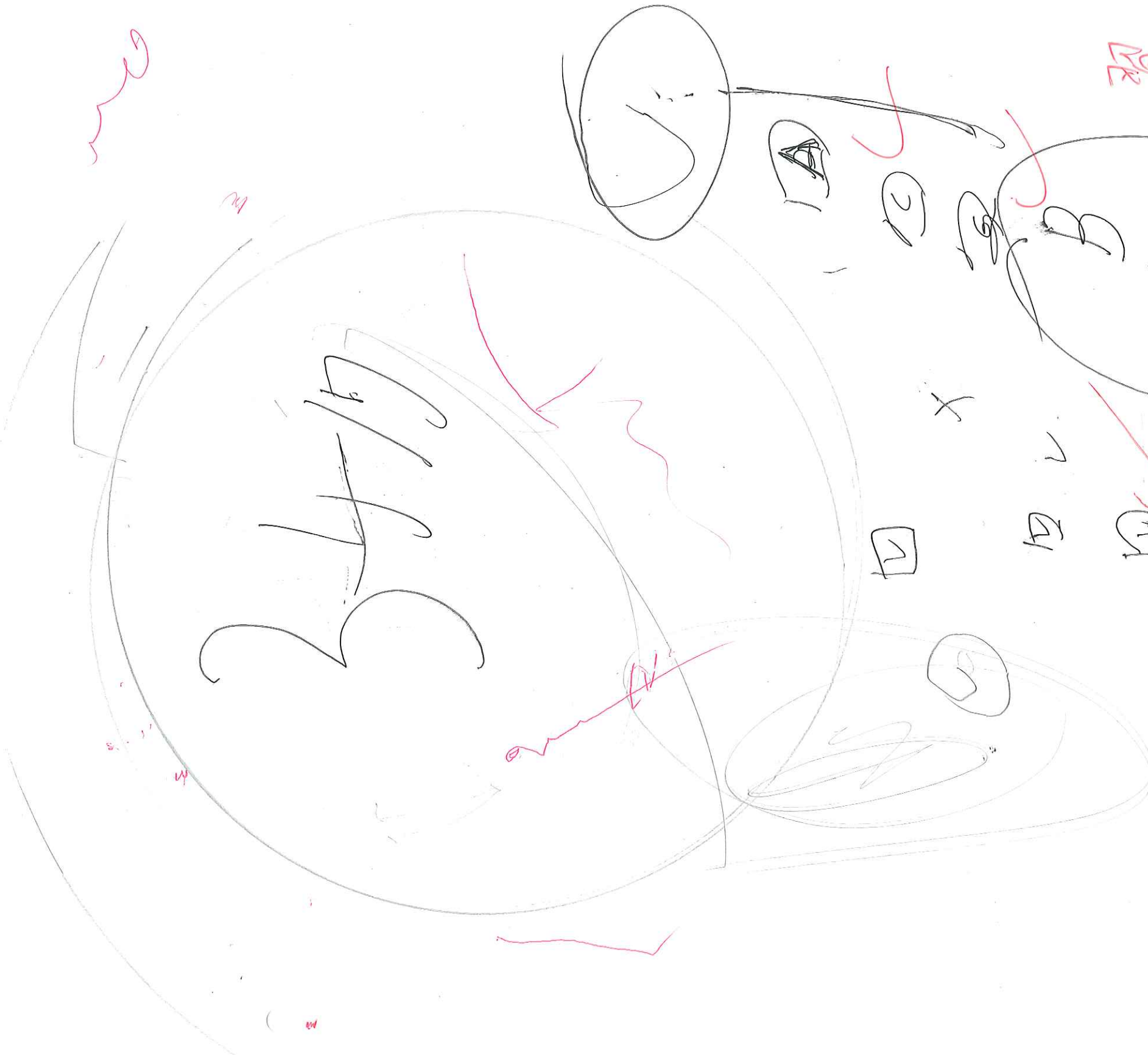


反局 棋

3 4 13



3413

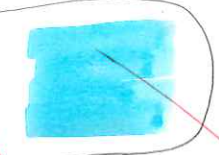
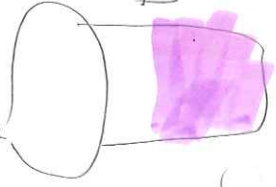


Handwritten red text at the top right: 24/7/17

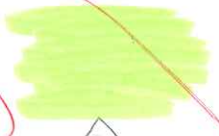
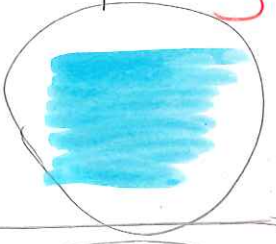
Handwritten text at the bottom right: 水理 (Water Management), 者 (Person), 流 (Flow), 均 (Average), 存在 (Existence)

三丁 3413

紫色小魚
加入小魚



邱容豆
加入小蘇打



加入酒精



加入酒精



紫色小魚



靚菜



加入蘇打



靚菜



加入蘇打

靚菜



加入蘇打

+13

3

3413

6/5

茶
紫色高麗汁

酸鹼指示劑

酸紅鹼藍綠

中性不變色

小蘇打

CO₂

水量固定溶劑量

也固定

訂 9

謝

飽和溶液

又

須要

加水

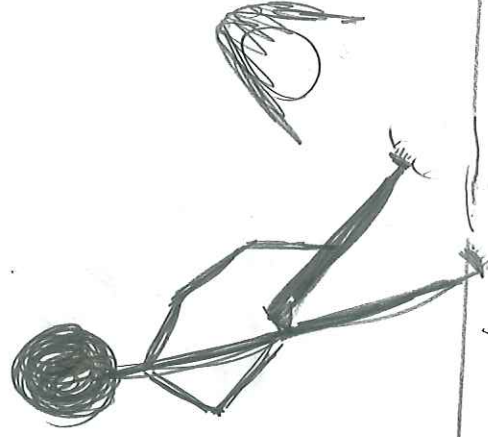
熱

110

2

3400

3. 1 級 輕 心



酸紅鹼藍綠
中性不變色

水量固定 溶解的量也固定

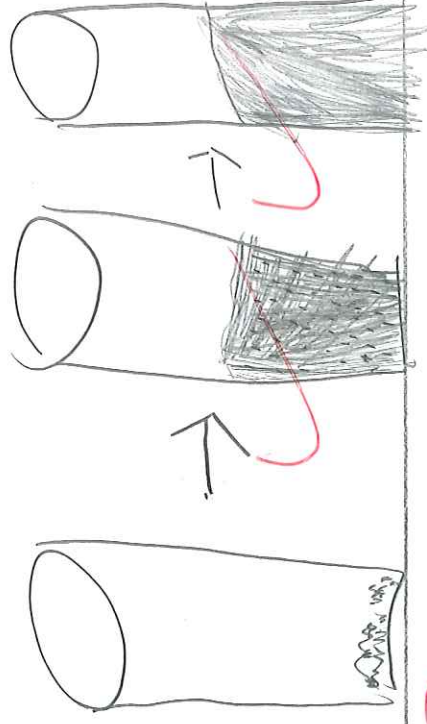
飽和溶液



沉澱要消失

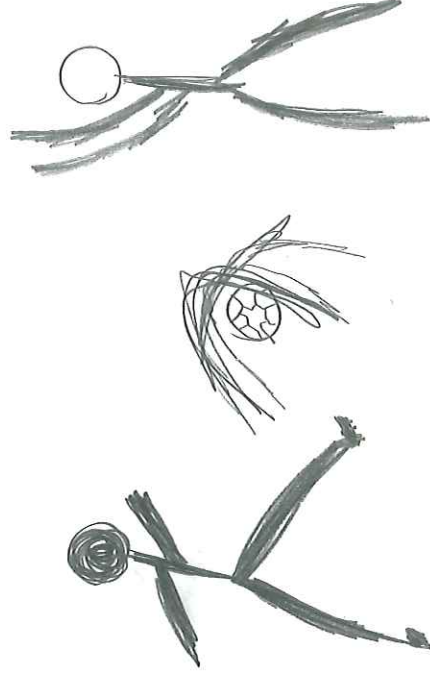
① 加水 ② 加熱

溶解示意图



↑

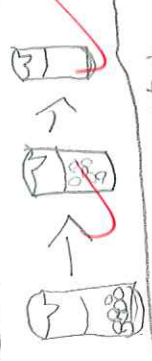
②



水量固定溶解的量也固定

飽和溶液
沉淀要消滅
①加水 ②加熱

溶解示意圖



小魚打水摸起來滑滑的屬於鹼性，他們都會使紫色高麗菜的汁和蝶豆花茶變色。
溶解的食鹽愈多

紫色高麗菜汁
西交鹵蛋指示藍色
西交鹵蛋指示綠色
鹼性 酒昔聞起來酸酸

f14

3

三丁				
	14号虎	靜思始		
				3414

粉白

紫蘭粉

白粉

蝴蝶花

白粉

汽水

白粉

日世

3張
6/5

紫蘭粉
Koi
汽水
白粉

蘇打

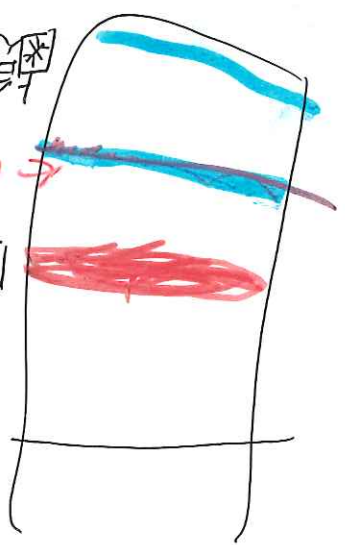
3

大門

的筆記

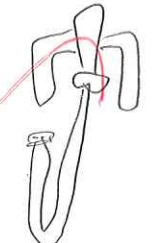
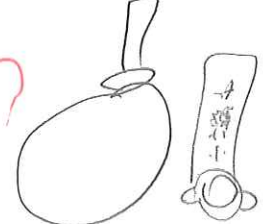


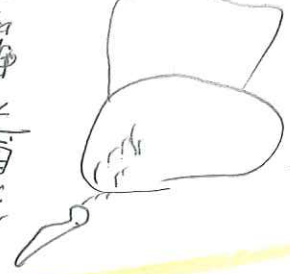
小
日
洗
粉
白粉

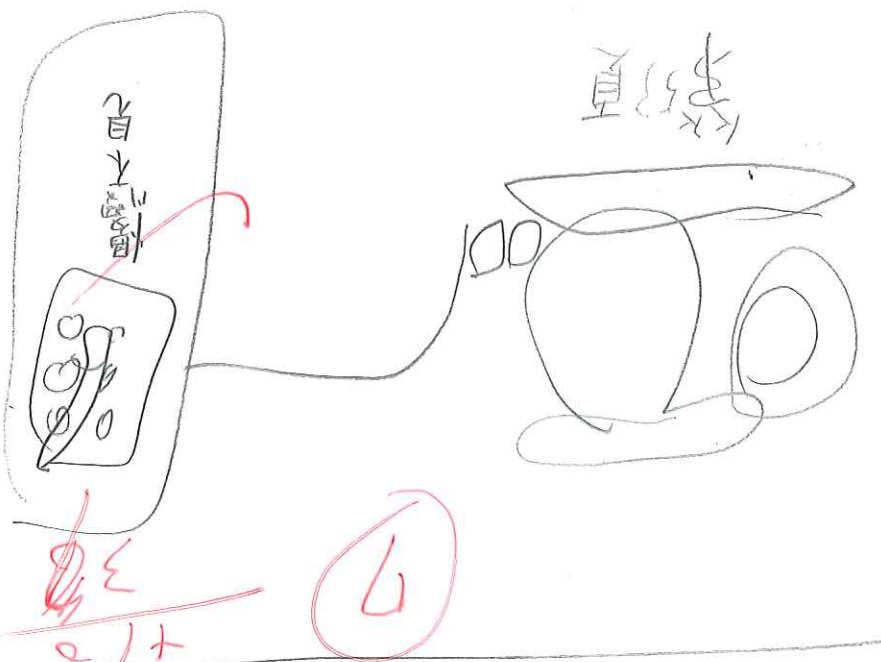
pink



酸粉綠
西文紅

比較像紅色雜粉紅色紅紅是
有像西文紅的

 <p>紫蘭粉</p>	 <p>紫蘭粉</p>
 <p>紫蘭粉</p>	 <p>紫蘭粉</p>
 <p>紫蘭粉</p>	 <p>紫蘭粉</p>



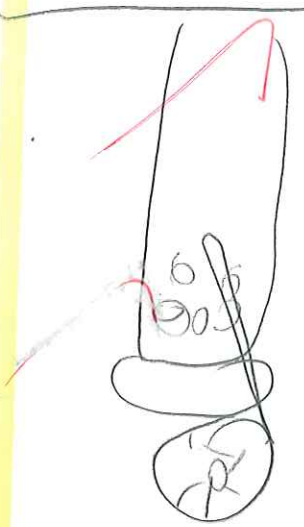
+1
+20
+18
30

①

【食鹽】是白色顆粒
胡椒是黑色的

咖啡
咖啡

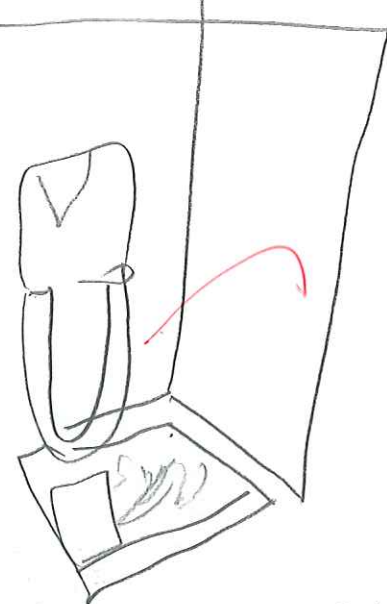
② 6/5 張



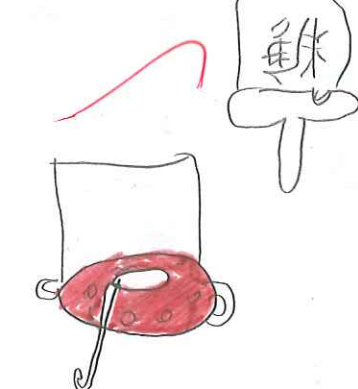
把鹽加入
成粉狀



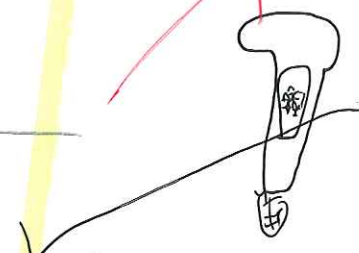
胡椒粉加入
攪勻湯裡



檸檬酸加入
加入



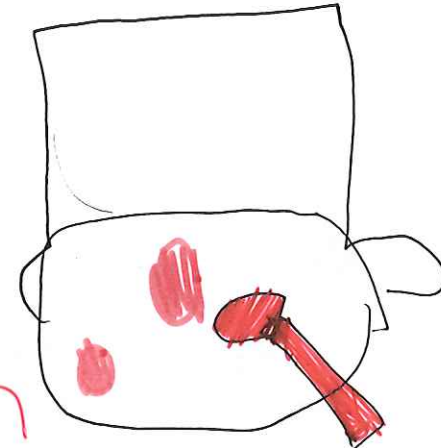
紅湯加入
糖



酸味 甜

酸味 甜 酸

酸味 甜 酸 中酸

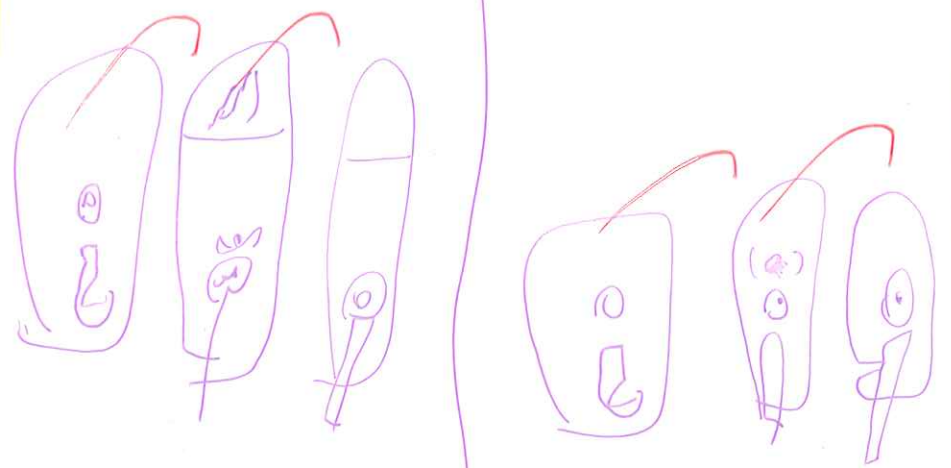
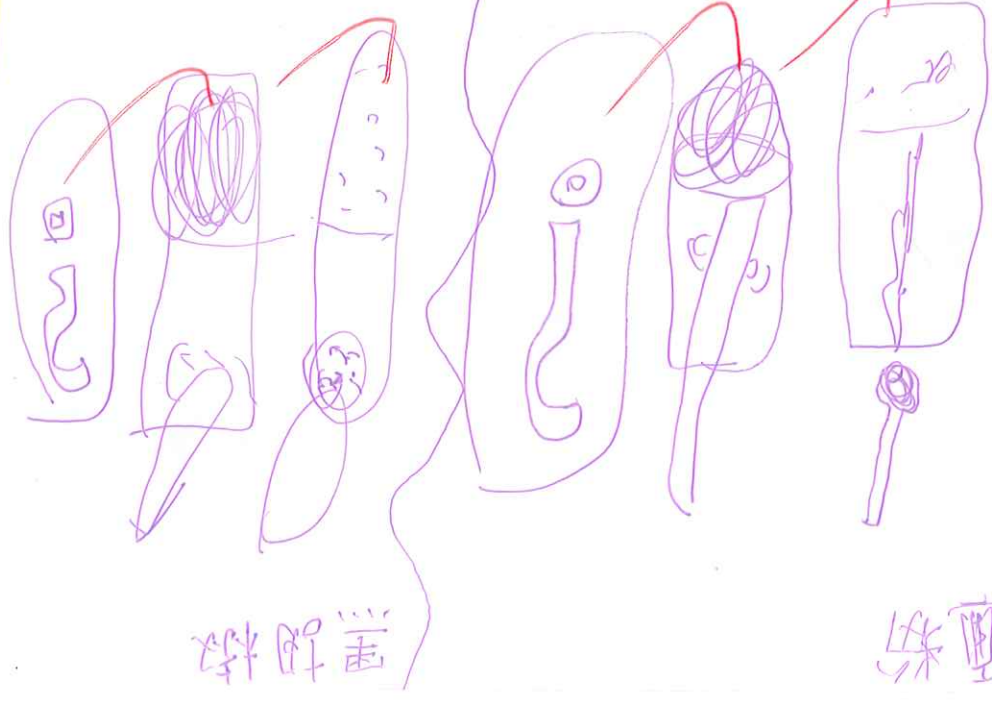
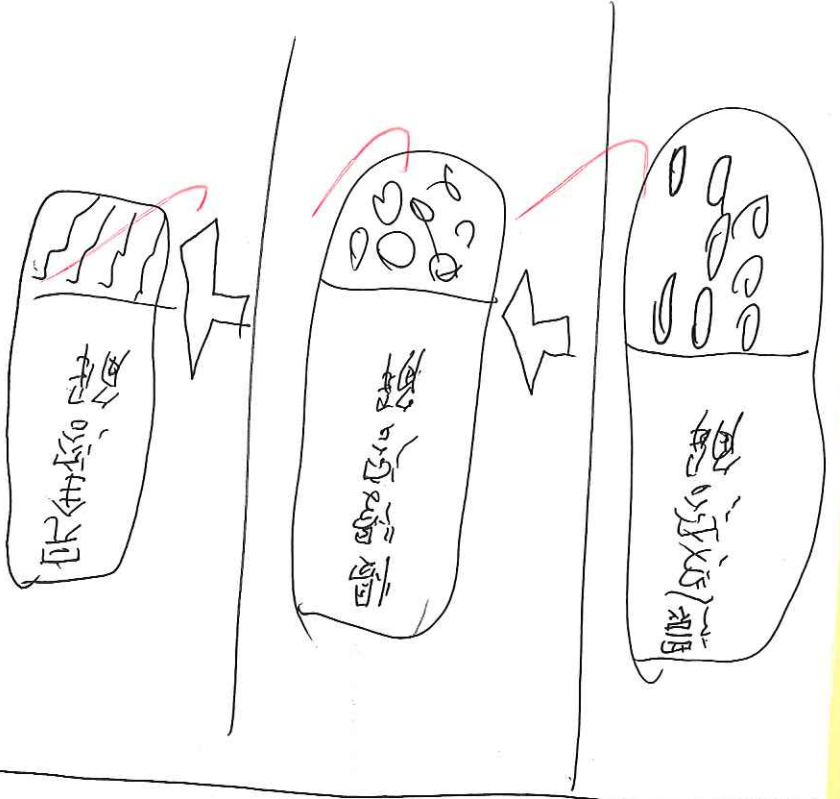


把鹽加入
花油

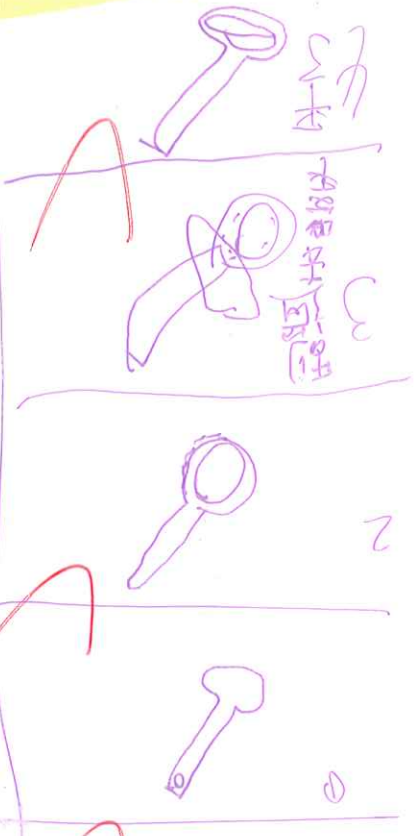
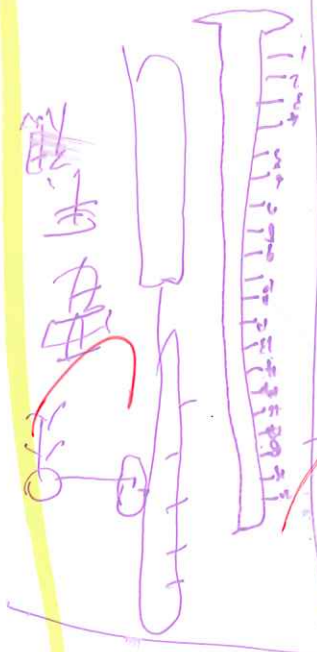
6/9 950

黑胡椒

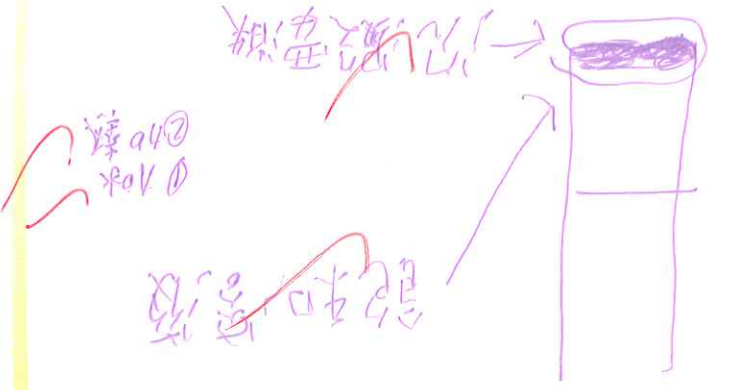
黑胡椒的解剖圖



麥蘭粉



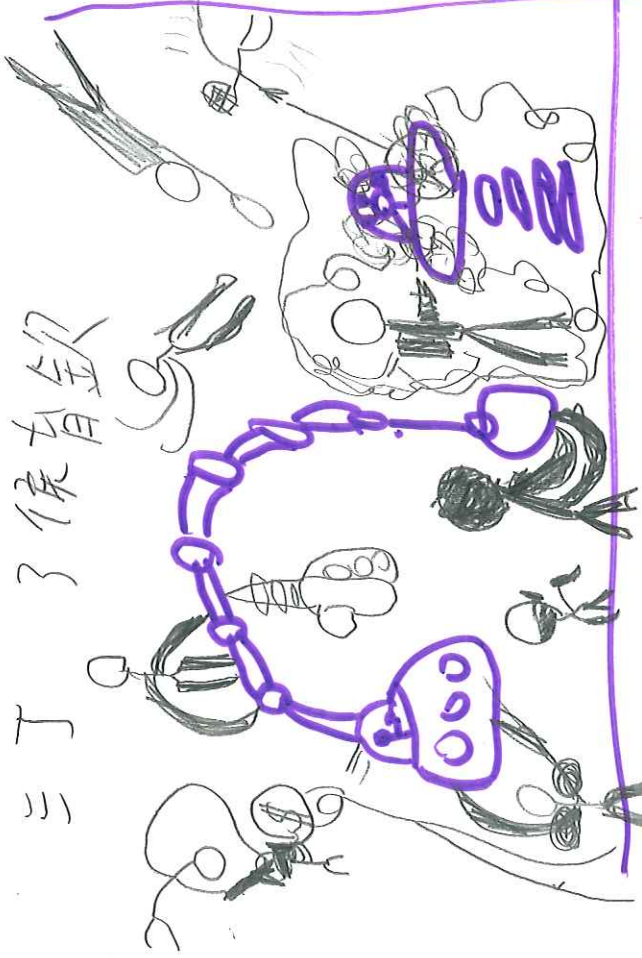
水晶蝦, 溶解的鹽也固



黑胡椒

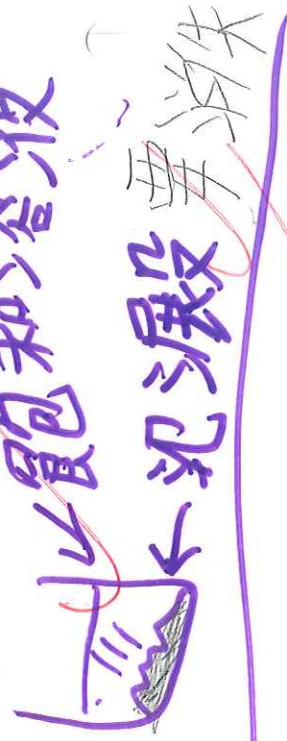
黑胡椒

三丁了侯育銀



水量固定溶解的
也固定

飽和溶液



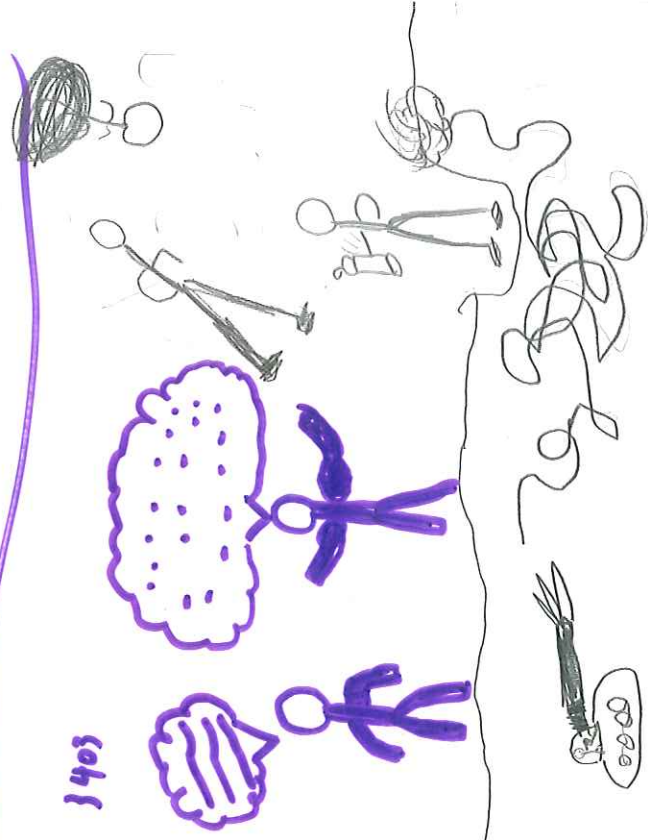
酸紅藍綠
中性不變色

- ① 加水
- ② 加熱

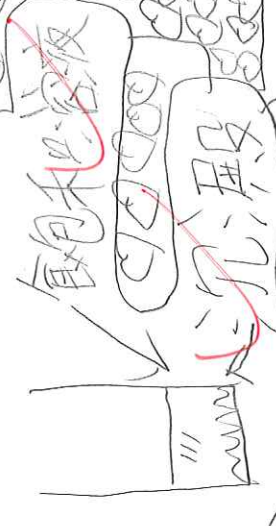
+1

②

1403



水量固定
溶解物量也固定



要洗1加水
2. 加熱

三丁16 何公奇

三丁16

紫色高麗菜汁
酸鹼指示劑

酸鹼指示劑
小中生不變色

79

0

水量固定
溶解的量也固定

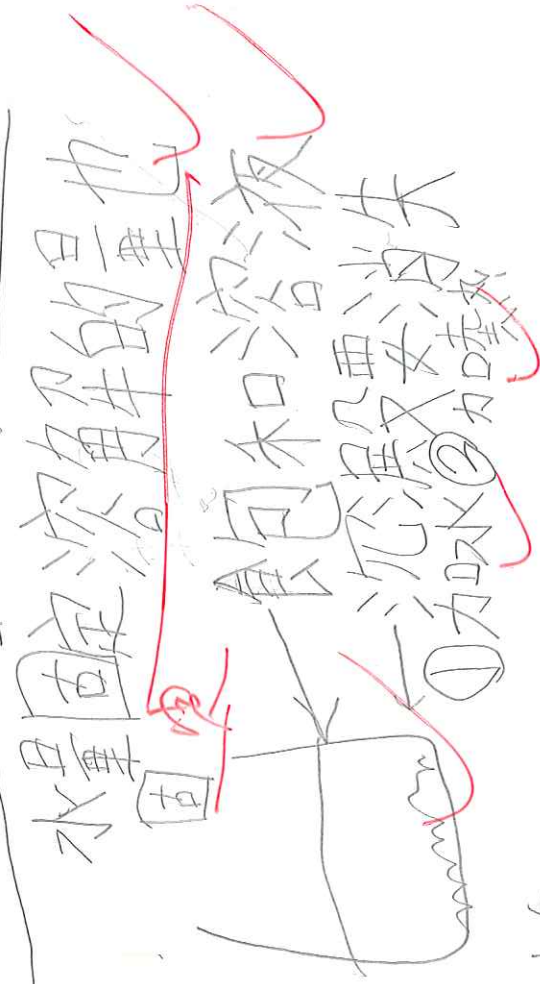
飽和溶液
沉淀要消失
①加水 ②加熱

紫色高麗菜汁
酸鹼指示劑
酸紅 鹼藍 綠
中性不變色
小蘇打 CO_2

f11 ②

15號
3415
三

三T6橙垂吉



此
紫色高麗菜汁

西袋鹼指示劑

西袋紅鹼藍綠

中小生不變色

+ 8 ②

水量固定溶解的量也固定

王丁乙 張耀富

飽和溶液
有沉淀

加水 加熱

紫色高麗菜汁 | 西交鹼指示劑

西交紅鹼藍綠

中性不變色

tf

2