



玉米變成花！爆米花～

這天，高愛迪斯看電影前，禁不住一旁香甜的誘惑，買了一大桶爆米花進場，坐在位置上一邊享受戲院的聲光效果，一邊咖滋咖滋的咬著，嘴巴裡香香脆脆的爆米花滋味，似乎讓電影更加好看了呢！小朋友是否曾經思考過，爆玉米花是如何製作？為什麼爆玉米花會產生這樣的改變？高愛迪斯希望藉由這樣的觀察、品嚐、討論與製作的過程，讓大家認識這項可口的小零嘴，透過實際操作和家人一起互動，也蒐集資料了解爆玉米花原理，跟家人朋友一起分享你親手製作的美味成果哦！

★實驗材料：

- ①乾玉米粒(超市有售)
- ②食用油
- ③鹽、糖
- ④其他創意調味料
- ⑤有蓋大鍋一個(炒菜鍋即可，透明蓋子尤佳，可以看見爆米花過程哦！)

★實驗步驟：

1. 瓦斯爐放上鍋子開火，加入一大匙食用油
2. 放入玉米粒，用鍋鏟翻攪均勻，持續翻拌
3. 聽或看到有玉米粒爆開後，蓋上鍋蓋，搖晃鍋身使溫度均勻避免燒焦
4. 大部分的玉米粒都爆開後關火，灑上鹽糖或你想到的其他創意調味料(海苔、巧克力粉、花生粉…)



★請列出你的觀察記錄，從玉米粒到爆米花，外型有何改變？

★用中火及小火試試看，爆米花形狀及全部爆完的速度會有不同嗎？

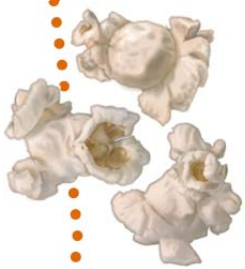
★觀察鍋中的「未爆彈」，用少許油再次加熱，試試看還會不會爆開？

★加糖或鹽調味的最佳時機是在爆好後嗎？

★你認為玉米粒變成爆米花的原理是什麼？

★和大家分享你的獨家口味，哪種口味你最喜歡呢？

- 要用到瓦斯爐加熱時，一定要注意安全，務必要有大人陪同哦！
- 記錄過程可多拍照，有圖為證最棒。
- 請勿引用、抄襲「雅虎奇摩知識」或任何網頁之現成答案。若有其他檢索出處或參考書籍，請記得標明資料來源。



★截止日期：103年5月16日(星期五)下午4:00截止