

《意想不到的食物》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2016年10月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560360089

编辑推荐

将生鸡蛋放入食醋里，鸡蛋会发生什么变化？小朋友们试过向牛奶里加入柠檬汁吗？会发生什么变化呢？如果将碳酸饮料放到冰箱里冷冻，碳酸饮料会变成什么样子呢？冻布丁是胶状的东西，像被冻住了一样，那么如何给它“解冻”呢？向玻璃罐里分别倒入等量的油、水和蜂蜜，它们会自动分成三层，这是为什么呢？……

《好奇宝宝科学实验站：意想不到的食物》将为你解答疑惑。

目录

1. 布满花纹的鸡蛋
2. 鸡蛋壳消失了
3. 当鸡蛋遇到红茶
4. 哪个鸡蛋熟得更快
5. 鸡蛋变成方形的了
6. 牛奶变成塑料
7. 牛奶里加入柠檬汁
8. 哪杯牛奶先冷却
9. 绿色的牛奶
10. 面粉变成蓝色了
11. 膨胀的油条
12. 发霉的面包片
13. 会吹气球的酵母
14. 给饼干制作糖衣
15. 美丽的结晶花
16. 盐竟然会变甜
17. 当小苏打遇到醋
18. 当水萝卜遇到醋
19. 当生姜遇到醋
20. 咖喱粉与香皂的组合
21. 能去色的柠檬汁
22. 膨胀的碳酸饮料
23. 当白糖遇到碳酸饮料
24. 自制汽水
25. 可乐除锈
26. 不相溶的盐水和酱油
27. 分分合合的油水
28. 奇妙的分层现象
29. 红糖水变成白糖水

- 30 . 冰冻的糖和盐
- 31 . 能点燃的方糖
- 32 . 白糖吹泡泡
- 33 . 红茶变色了
- 34 . 当红茶遇到蜂蜜
- 35 . 停止流出来的果汁
- 36 . 突然结冰的果汁
- 37 . 凉咖啡
- 38 . 用微波炉加热橡皮糖
- 39 . 用电饼铛融化水果糖
- 40 . 冷冻后的蜂蜜
- 41 . 平分蛋糕
- 42 . 制作果冻
- 43 . 果冻解冻
- 44 . 冷冻后的豆腐
- 45 . 变颜色的虾
- 46 . 洋葱的变化
- 47 . 会变色的魔芋丝
- 48 . 会变色的米饭
- 49 . 蔬菜密度大比拼
- 50 . 水果密度大比拼
- 51 . 草莓的变化
- 52 . 草莓液和牛奶的结合
- 53 . 柠檬魔术师
- 54 . 制作蓝莓试纸
- 55 . 橘子上的薄皮溶解了
- 56 . 柠檬发霉了
- 57 . 水果催化剂
- 58 . 被水涨破的樱桃
- 59 . 吃油的苹果
- 60 . 让苹果保鲜

参考文献

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)