

水餃煮了 6、7 分鐘會浮起來，那麼「化學水餃」呢？

——緒論—1-1 煮水餃



圖片來源：愛學網

【教育資源及出版中心】

你有煮過水餃嗎？水餃是生活中十分常見又美味的食物，把水餃放入水中煮 6-7 分鐘，就可以享受美食，真是方便！但是，這麼稀鬆平常的事情卻包含了密度與體積相互變化的科學理論，是不是很神奇呢？

影片中利用煮水餃的實驗，簡單明瞭地讓大家明白因密度及體積的不同而產生變化。首先，以 1 元硬幣為內餡、夾鏈袋為水餃皮，再以水、酒精、丙酮分別作為水餃內餡的醬汁，置入 3 個夾鏈袋中，以及 1 個不加任何醬汁的夾鏈袋，總共 4 個化學水餃，置於水中加熱，可以看到因為「醬汁」的不同而導致沸點不同，加熱後其體積膨脹速度不同，導致夾鏈袋水餃的密度也以不同的速度改變，因此 4 個水餃浮起的順序，就有了先後的差異。

想知道哪一個夾鏈袋水餃最先浮上來？哪一個一直沈在水底嗎？快上愛學網觀看：緒論—1-1 煮水餃（核心概念）(<https://stv.naer.edu.tw/watch/343581>)，其他更多有

趣的影片歡迎至愛學網「愛學習」單元中瀏覽，相關連結網址：
<https://stv.naer.edu.tw/learning/index.jsp>。