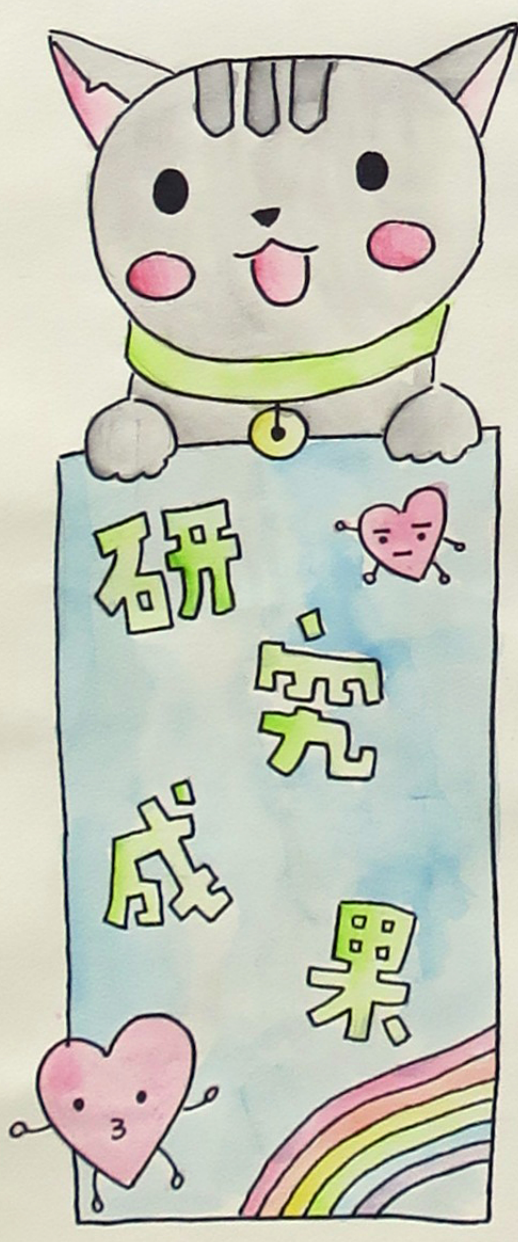


可以吃的「水」?

研究目標

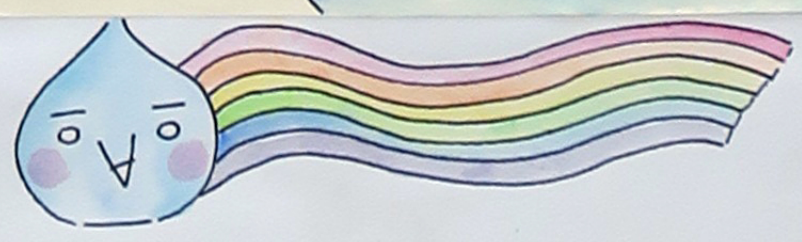
1. 了解海藻酸鈉和乳酸鈣的化學反應
2. 找出製作 Ooho! 的最佳比例及原理
3. 了解 Ooho! 的起源/好處/製作方法
4. 自己製作分子料理!



經過多次的探究，我了解到了 Ooho 的製作方法，並加以應用。我自己製作出來的分子料理為「人工鮭魚卵」，利用晶球化技術，製作出特殊、多汁的口感!!!



研究心得及省思



經過了這次的探究，我不但學習到了許多新技術及知識，更學到了許多人生哲理。例如：「欲速則不達」，做事不可急躁。也希望我未來能對「化學」做更深的探究，為未知領域開闢出一條嶄新的道路。

