**自然實驗記錄 實驗名稱: 廚房中的科學 日期: 4/25**

**組員號碼:A: ( ) B: ( ) C: ( ) D: ( ) E: ( )**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **步驟1** | **步驟2** | **步驟3** | **備註** |
| **預測調味料名稱**  **(用視覺和觸覺判斷)** | **加水做溶解度實驗**  **(完全溶解O，不溶X)** | **酸鹼實驗後再次確定調味料名稱** | **我有觀察到……..** |
| **樣品A** |  |  |  |  |
| **樣品B** |  |  |  |  |
| **樣品C** |  |  |  |  |
| **樣品D** |  |  |  |  |
| **樣品E** |  |  |  |  |

**(一共有五種樣品:黑胡椒粉、細鹽、黃砂糖、小蘇打粉、麵粉)**