第一图书网, tushu007.com

<<咝!多么不可思议的科学实验>>

图书基本信息

书名：<<咝!多么不可思议的科学实验>>

13位ISBN编号：9787530941614

10位ISBN编号：7530941615

出版时间：2005-1

出版时间：天津教育出版社

作者：(澳)托罗克

页数：92

版权说明：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：http://www.tushu007.com

内容概要

咝！
你准保要倒吸一口冷气啦！
现在，就从你家的每个房间开始你非同寻常的科学实验旅游程吧！
厨房中的犯罪线索分析卧室黑暗中“ 神奇的开胃水 ”车库里的重力演示，书房电脑上的数据分析
。

作者简介

作者：（澳大利亚）西蒙·托罗克保罗·霍尔普是（澳大利亚）联邦科学与工业研究组织大气层研究部的信息传媒经理。
他被授予墨尔本大学的化学荣誉学位、教育学以及科学信息专业的学士学位。
他很频繁地出现在媒体中，描述澳大利亚最新的科学进展，并且还撰写了许多报纸和杂志文章以及五本科学丛书。
在加入联邦科学与工业研究组织之前，保罗在一家大型中学教授化学和科学常识。

书籍目录

一、厨房二、客厅三、卧室四、电脑室五、浴室六、花园七、车库八、在汽车里九、你的身体

章节摘录

书摘谷物的变化1. 抓几把玉米粉放在碗里。
2. 加一汤匙水，同时搅拌均匀，直到玉米粉变成黏稠的糊状。
3. 把手指伸进糊状物中，直到碰到碗底。
4. 然后，快速地抽回手指。
　发生了什么呢? 把水加到玉米粉里搅拌以后所产生的液体和普通的液体有所不同。
玉米粉里微小的粒子互相排斥，就像两个磁极的东西放在一起。
当你慢慢地把手指放入混和物中时，粒子有时间移动以使手指通过：而当你突然间把手指伸进去的时候，粒子没有时间移动就紧紧包裹在一起，所以你感觉就像把手伸入到固体中了。
　等一会儿，你会发现更多…… 慢慢地搅拌混和物，这很容易做到吧?现在快速地搅动。
然后看看用这两种搅拌方式对混和物有什么不同的影响呢? 哇!神奇的用途 因为玉米粉中含有很多的淀粉，所以厨师经常用它做调料来使肉汤变得黏稠。
P5

编辑推荐

哟！
你准保要倒吸一口冷气啦！
现在，就从你家的每个房间开始你非同寻常的科学实验旅游程吧！
厨房中的犯罪线索分析卧室黑暗中“ 神奇的开胃水 ”车库里的重力演示，书房电脑上的数据分析。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

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:http://www.tushu007.com