

你好!科学·最亲切的科学原理启蒙图画书



烧烤滋滋啦啦， 炖煮咕嘟嘟

文/金世实(韩) 图/葛贤玉(韩) 译/王媛媛

韩国
文化观光部
教育经营大奖

博览3000

湖北长江出版集团
湖北少年儿童出版社
HUBEI CHILDREN'S PRESS

你好!科学 · 最亲切的科学原理启蒙图画书

千万亚洲妈妈亲子阅读首选

韩国图书最高政府奖——文化观光部教育经营大奖

韩国三大图书销售网络五颗星★★★★★推荐图书

韩国“每天一卷，博览 3000”儿童阅读推广计划重点图书



烧烤兹啦啦， 炖煮咕嘟嘟

(化学 / 化学变化)

文 / 金世实 (韩) 图 / 葛贤玉 (韩) 译 / 王瑗瑗



湖北长江出版集团



湖北少年儿童出版社
HUBEI CHILDREN'S PRESS

图书在版编目(CIP)数据

烧烤啦啦啦,炖煮咕嘟嘟/(韩)金世实著;王瑗瑗译. —武汉:湖北少年儿童出版社,2012.3

(你好!科学:最亲切的科学原理启蒙图画书)

ISBN 978-7-5353-6495-1

I. ①烧… II. ①金… ②王… III. ①化学反应—儿童读物 IV. ①0643.1-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第250947号

Gitan 科学童话 1~50 册

Copyright © 2008, Gitan Educational Publishing Co., Ltd.

Simplified Chinese Copyright © 2012 by HUBEI CHILDREN'S PRESS

All rights reserved.

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with Gitan Educational Publishing Co., Ltd. through Imprima Korea Agency and Qiantaiyang Cultural Development (Beijing)co.,Ltd.

著作权合同登记号:图字:17-2010-118

你好!科学·最亲切的科学原理启蒙图画书 13



烧烤啦啦啦,炖煮咕嘟嘟

(化学/化学变化)

原 著:文/金世实(韩) 图/葛贤玉(韩) 译/王瑗瑗

丛书策划:梁 崑

责任编辑:梁 崑

美术设计:一壹图书

出 品 人:李 兵

出版发行:湖北少年儿童出版社

经 销:新华书店湖北发行所

印 刷:武汉市金港印务有限公司

开本印张:12开 3印张

版 次:2012年3月第1版 2012年3月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-5353-6495-1

定 价:15.00元

业务电话:(027)87679179 87679199

<http://www.hbcj.com.cn>

你好!科学 · 最亲切的科学原理启蒙图画书

千万亚洲妈妈亲子阅读首选

韩国图书最高政府奖——文化观光部教育经营大奖

韩国三大图书销售网络五颗星★★★★★推荐图书

韩国“每天一卷，博览 3000”儿童阅读推广计划重点图书



烧烤兹啦啦， 炖煮咕嘟嘟

(化学 / 化学变化)

文 / 金世实 (韩) 图 / 葛贤玉 (韩) 译 / 王瑗瑗



大家好，我是小魔女啵啵。
我的梦想是做一个最棒的魔女厨师。
就像我姨妈一样！



“姨妈，今天你会教我做菜吗？”

“好啊，快去厨房吧。”

咻！姨妈眼睛一眨，就变出一件漂亮的围裙围在我身上。



“啵啵啊，先把佐料拿出来。
把盐和糖放到这边来。”

我马上拿出盐和糖。

“甜甜的糖和咸咸的盐！”

“哎呀，我们啵啵都知道它们的
味道不同了，真了不起！”



每种物质都有其固有的性质。糖具有甜味的性质，盐具有咸味的性质，所以它们的味道是不一样的。



“现在，我们来切面包做沙拉。”

我赶忙切起面包来。

“呵呵，切得那么小，都成分子了。”

“分子？分子是什么啊？”



此时姨妈又眨了一下眼睛。

“姨妈，你把面包变没了，怎么办啊？”

“不是变没了，是变成面包分子了。

分子是非常小的颗粒，用肉眼看不到它。”



不停地切面包，面包就会变成仍然保持有面包性质的微小颗粒了。这种小颗粒就是面包“分子”。一个个的分子太小了，只有用显微镜才能看到。



姨妈，你应该把面包变回原来的样子吧？

噢，对呀！



我切沙拉里的黄瓜粒也切得很好。

“在沙拉里放黄瓜，是因为黄瓜的颜色翠绿好看，并且散发出的黄瓜分子的味道闻起来也很清新。”

姨妈边切洋葱边说。

“吸溜吸溜！照这样说，这种辣眼的洋葱味道也是因为释放的分子传到眼睛里了吧？”

“对啊。你会举一反三了呢！”

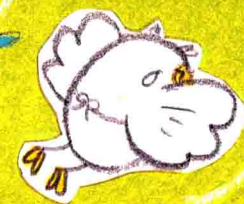


分子是具有物质性质的最小单位。分子的性质不变，物质的性质就不变。

嘿，我就要成为最棒的厨师了！

对阿，对阿！

哼



我把醋倒进酱油里搅动几下，这样沙拉酱就做好了。

“嗯，好吃。咸咸的，酸酸的！”

“是吗？酱油和醋混合在一起，各自的味道都不会改变，只是两种味道混合在一起罢了。”





酱油和醋混合在一起，颜色会发生变化，但咸味和酸味却没有变，也就是说分子的性质没有发生变化。这种变化叫做“物理变化”。模样、大小的变化，水变成冰或水蒸气，糖溶于水等都是物理变化。

再加上这个就是世上最好吃的沙拉了！

“接下来我们煎牛肉吧！再放上点番茄酱和熟鸡蛋。”

唉，粉碎机好像出故障了。

“啵啵，用魔法吧。”

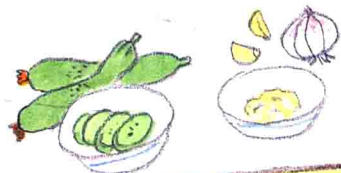
噢，对呀！我眨眨眼睛，番茄马上粉碎好，变成番茄酱了。

番茄酱仍然是番茄的味道。



把番茄切碎加工成酱也是物理变化。虽然它的样子变了，味道却没有变。做菜时切、捣碎等工序有很多，都只是改变样子的物理变化。

独一无二的美味番茄酱。





“来，我们开始煮鸡蛋了。”

姨妈把水和鸡蛋放进锅里。

没过多久水开了，咕嘟咕嘟响。

“烧水时，水会变成热的水蒸气上升，会很危险，不要靠近往里面张望，知道了吗？”

“哦，真是的，我知道，姨妈。”

这种时候，姨妈也像妈妈一样唠唠叨叨。

咕嘟咕嘟冒泡泡，是因为水被加热后水分子活跃移动变成水蒸气了。