

動力機



有一次，我上科學課時，老師教我們做香料油，可是香料油在冰箱只過一天，就發霉了！我想知道如何做出不會發霉且美味的香料油。

研究目標

- 1 我想知道做香料油的比例。
- 2 我要知道做香料油的注意事項。
- 3 我想做出3種香料油。
- 4 我要聽聽家人的意見。

研究歷程與方法

1 在Google上查出做香料油的方法。

2 上網了解發霉的原料。

3 準備橄欖油。

4 在Google上查出做香料油的方法。

5 了解家人的意見。

① 用清水仔細清洗迷迭香。

② 用餐巾紙擦乾水份。

③ 油罐放入沸水煮沸消毒後烘乾。

④ 搓揉迷迭香後。

研究成果與省思

成果透過這次的KANG CHIAO TIME, 我做出了香料油。

味，因為溫用香把生皮香滅的以發並發，免以缺它中，是它油理費以存四且的究個進毒霉管可保上並真探一促消發是煙溫升超認的第五水免別乾低要主更這件方法滾避分持油得約要在兩的以方要份香度有解香到算可的大水將迷迭香了究學香是乾三低要的科的採揉個吹的降運種和入去揉二機長實使繁出深若風生確最菌做更吹菌以需知以有像所發或可像油菌我，可像