

編號	重點內容
1.	<p>物質的燃燒：</p> <p>①物質加熱到一定程度後會起火燃燒。</p> <p>②舉例：</p> <p>①蠟燭點火後會燃燒。</p> <p>②木炭點火加熱後會逐漸變紅且產生火焰。</p> <p>③營火是將木材點火後燃燒，可以照亮會場並讓四周的溫度升高。</p>
2.	<p>與溫度有關的現象：</p> <p>①烹煮食物時，開大火能快速提高溫度煮熟食物，開小火能替食物保溫。</p> <p>②瓦斯爐的爐架越靠近火焰處生鏽越嚴重，表示溫度越高，越容易生鏽。</p> <p>③製作饅頭或麵包時，溫度的高低會影響麵團的發酵速度。</p> <p>※在麵團加入酵母菌能幫助麵團變大變蓬鬆，此過程稱為發酵。</p> <p>※麵團在夏天時所需的發酵時間比冬天短，因為夏天的溫度較高，麵糰發酵的速度也較快。</p>
3.	<p>利用溫度讓生活更便利：</p> <p>①牛奶放在冰箱中，利用低溫可減緩牛奶酸敗。</p> <p>②用冰涼的物品冰敷，可以舒緩疼痛。</p> <p>③提高溫度可以快速烘乾剛洗好的碗盤。</p> <p>④利用高溫的水蒸氣，可以消滅細菌。</p>