# 《神奇厨房实验667》读后感500字

来源：网络 作者：静默星光 更新时间：2025-05-30

*我在读这本书之前和妈妈说,我等一下做一个实验,妈妈说:“好!那就做吧”。我便开始津津有味地看>这本书。噢耶!>其中有很多实验,比如:将大量砂糖溶解在水里,1分钟后会怎样呢?答:从下方开始变透明!还有:在食醋中加入小苏打会怎么样呢?答:冒泡!...*

我在读这本书之前和妈妈说,我等一下做一个实验,妈妈说:“好!那就做吧”。我便开始津津有味地看>这本书。噢耶!

>其中有很多实验,比如:将大量砂糖溶解在水里,1分钟后会怎样呢?答:从下方开始变透明!还有:在食醋中加入小苏打会怎么样呢?答:冒泡!还比如:将色拉调味汁放入冷冻室会怎么样呢?答:冻结,且颜色出现分层……等等这些好玩又开心的实验,我觉得非常棒。我一直想知道本书的作者是谁？这位作者实在是太伟大了！我研究了一下，感觉不需要把所有的实验都做完，但要把所有的原理都研究一下，就象书上所说的一样：此书同时完全适用于自由研究！

我最喜欢的一个科学实验，就是：“在什么包裹状态下的冰块不容易融化呢？”答案竟然是毛巾，真是令我出乎意料。我自己理解的原理是:毛巾层碰到内层冰会变冷,外层毛巾碰到高温度的空气就会变热,外层高温空气输送到内层的毛巾层,因为毛巾层是冷的,空气是热的,这样一碰触,热的就会变冷的了.内层冷气向外跑,碰到热空气就变热,总之空气不与热空气绝对流通了.所以毛巾包裹的冰块就不容易融化,不知道是否正确呢?我以后再更深入地研究一下.

而我最不喜欢的一个科学实验是在热水中加入小苏打，会怎么样呢？答案是冒泡！因为他太无聊了，我认为一点也不好玩，而且答案也那么简单，哈哈！

这本书还有《自由研究报告整理法之范例》，这两页内容真的挺有新意的。如果需要做评价的话，我定给这块内容打五颗星，而其余的内容打四颗星。

这本书使我受益无穷，如果实验再多一些,再神奇一些,则会更好!读完这一本书,感触颇深,希望下一次,或者明年,我或者大家能发明一些更好的更新的实验!

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找