

13. 舌尖上的化学

烧烤，满满的人间烟火气。



机制木炭

(1) 制作烤肉的过程中涉及如下变化：

- ①稻壳、玉米芯、木屑等加工成机制木炭(上图) ②铁丝加工成尖头铁签
③将肉切成肉块 ④机制木炭燃烧 ⑤生肉烤熟，其中属于化学变化的是_____ (填序号)。

(2) 烤制时，用固体酒精引燃机制木炭，该过程中发生反应的化学方程式为_____，_____。

上述两个反应中能量转化形式均为_____。任选上述两个反应中的一例，描述该反应的微观过程_____。

(3) 机制木炭制成中空结构更有利于烧烤，其原理是_____；烧烤结束后，需要熄灭炭火，请写出一种方法_____，其原理是_____。

(4) 美味的烧烤也会含有一些有害物质，因此，我们在日常生活中要关注饮食健康。下列做法合理的是_____ (填序号)。

- A. 为延长海鲜的保质期，可使用甲醛溶液浸泡
B. 在菜肴里加入适量食盐，即可满足人体对无机盐的需要
C. 蛋白质是人体必需的营养素，吃的越多越好
D. 合理使用食品添加剂提升食品品质