

열의 이동 방식

1. 부엌에서 요리할 때, 열은 어떻게 전달될까?

- 부엌에서 열을 이용하는 경우를 나타낸 것이다. (가)~(라)의 빈칸에 열이 전달되는 과정을 골라보자.



- 위에 제시된 조리 기구 이외의 조리 기구에서 열이 어떻게 전달되는가?

(가) 불 ⇒ () ⇒ 주전자 ⇒ () ⇒ 물 ⇒ () ⇒ 물 전체가 골고루 데워진다.
 (나) 밥솥의 전열선 ⇒ () ⇒ 안쪽 솥 ⇒ () ⇒ 물 ⇒ () ⇒ 쌀이 익는다.
 (다) 냄비와 국 ⇒ () ⇒ 국자가 뜨거워진다.
 (라) 전기오븐 ⇒ () ⇒ 빵 반죽이 익는다.

2. 열이 이동하는 현상을 나타낸 것이다. (가)~(다)에 알맞은 열의 이동 방법을 골라보자.

(가)	(나)	(다)
		
프라이팬에서 달걀이 익는다.	물의 아래쪽만 가열해도 전체가 데워진다.	전기난로 옆에서 따뜻하다

3. 냄비에 감자와 물을 넣고 전기레인지로 감자를 삶는 동안 열이 전달되는 과정을 나타낸 것이다. (가) ~ (라)에서 열이 전달되는 방법을 골라보자.

