



## 月餅裏的數學

每年的中秋節，美嘉最期待的美食就是媽媽做的月餅了。

月餅屬於高脂高糖高熱量的食物，長者和兒童不宜吃得太多。為了健康，今年媽媽打算做一款低糖低油的月餅皮。經過一次次的嘗試和改良，媽媽總結出了右面的配方。

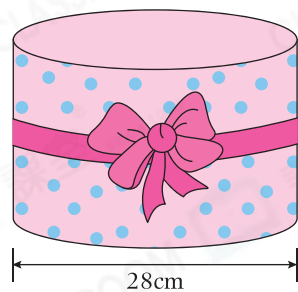
### 月餅皮各用料比例

50克麪粉	35克糖漿
20毫升花生油	1克鹼水

中秋節前夕，媽媽負責準備豆沙、蓮蓉、鹹蛋等各種餡料，美嘉則負責製作月餅皮。她根據媽媽的配方，把適量的鹼水、花生油和糖漿攪拌在一起。她不斷地攪呀攪，好不容易才達到媽媽所說的乳狀，再放入麪粉攪拌均勻，又大力把它揉成光滑的麵團，原來做美食不輕鬆呀！

經過美嘉和媽媽大半天的忙碌，今年做月餅的任務完成了。媽媽點算月餅數量，現有12個豆沙月餅、8個蓮蓉蛋黃月餅、10個五仁月餅和20個芝麻月餅，當然不包括美嘉吃掉的那些啦。

想起低糖低油的月餅正適合長者，媽媽把除五仁外的三種月餅的40%送給爺爺奶奶。於是拿出一個圓柱盒子，讓美嘉把月餅裝進去，然後綁上了絲帶，並用絲帶結了一個漂亮的蝴蝶結。收到美嘉和媽媽親手做的健康月餅，爺爺奶奶開心極了。



根據文章內容，回答下列各題。

1. 美嘉做月餅用了1公斤麪粉、\_\_\_\_\_克糖漿和\_\_\_\_\_克鹼水。

2. 美嘉媽媽送給爺爺奶奶\_\_\_\_\_個月餅。

3. 結一個蝴蝶結須用絲帶70cm，美嘉最少共用了\_\_\_\_\_cm絲帶。

( $\pi$  以  $\frac{22}{7}$  計算)