

《科学实验家-走近183位诺贝尔物》

图书基本信息

书名：《科学实验家-走近183位诺贝尔物理学奖精英》

13位ISBN编号：9787530860885

10位ISBN编号：7530860887

出版时间：2010-10

出版社：王子安 天津科学技术出版社 (2010-10出版)

作者：王子安 编

页数：250

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《科学实验家-走近183位诺贝尔物》

内容概要

《科学实验家:走近183位诺贝尔物理学奖精英》以人物为单元，以时间为线索，以有关每个人物的“生平事迹”“科学成果”等为板块，而对于每个入选诺贝尔奖的获奖者给予解剖。当然这种解剖，既是对其人生历程、生平事迹的叙述，也是对其人生哲学、科学精神、人文情怀的一种铺陈。具体而言，在叙述每个人物时，我们尽量做到一一将人物那种坚定的信念、务实的精神、执着的工作态度，所受到的家庭教育、学校教育、社会教育，以及他们个人的素质、修养、性格、经历等元素，均给予呈现，从而使读者体会到他们那种背后的执着爱好、坚持理想、强烈求知、意志坚强、迎接挑战与勇于创新的人生品质。

《科学实验家-走近183位诺贝尔物》

书籍目录

格尔德·宾尼希海因里希·罗雷尔贝德诺尔茨亚历山大·米勒杰克·斯坦伯格利奥·莱德曼梅尔文·施瓦茨诺曼·拉姆齐汉斯·德默尔特沃尔夫冈·保罗杰尔姆·弗里德曼亨利·肯德尔理查·爱德华·泰勒皮埃尔·热纳乔治·夏帕克拉塞尔·赫尔斯约瑟夫·泰勒布罗克豪斯克利福德·沙尔马丁·佩尔弗雷德里克·莱因斯戴维·莫里斯·李道格拉斯·奥谢罗夫罗伯特·理查森朱棣文克洛德·唐努日威廉·菲利普斯崔琦附录一 诺贝尔附录二 1901 - 2009年诺贝尔物理学奖获得者

章节摘录

版权页：插图：气”。这是因为水先迅速汽化后又液化，并发出“吱吱”的响声；当汤煮沸要溢出锅时，迅速向锅内加冷水或扬（舀）起汤，可使汤的温度降至沸点以下。加冷水，冷水温度低于沸腾的汤的温度，混合后，冷水吸热，汤放热。把汤扬起的过程中，由于空气比汤温度低，汤放出热，温度降低，倒入锅内后，它又从沸汤中吸热，使锅中汤温度降低。腌菜往往要半个月后才会变成，而炒菜时加盐几分钟就变成了，这是因为温度越高盐的离子运动越快的缘故；长期堆煤的墙角处，若用小刀从墙上刮去一薄层，可看见里面呈黑色，这是因为分子永不停息地做无规则的运动，在长期堆煤的墙角处，由于煤分子扩散到墙内，所以刮去一层，仍可看到里面呈黑色。我们在日常生活、生产中只要细心观察身边的物理现象，联系到我们学过的物理知识，去分析和解释这些现象，就能够提高观察、分析及解决物理问题的能力。我们在厨房里，若留心看一下其中的炉灶、器皿以及做饭、炒菜中出现的一些现象，定会发现很多地方要用到物理知识。热凉粥或冷饭时，锅内发出“扑嘟、扑嘟”的声音，并不断冒出气泡来，但一尝，粥或饭并不热，这是为什么？把凉粥或饭烧热与烧开水是不一样的。虽然水是热的不良导体，对热的传导速度很慢，但水具有很好的流动性。当锅底的水受热时，它就要膨胀，密度减小就上浮，周围的凉水就流过来填补，通过这种对流，就把锅底的热不断地传递到水的各部分而使水变热。而凉粥或饭，流动性差又不易传导热。所以，当锅底的粥或饭吸热后，温度就很快上升，但却不能很快地向上或向四周流动，大量的热就集中在锅底而将锅底的粥烧焦。因热很难传到粥的上面，所以上面的粥依然是凉的。加热凉粥或饭时，要在锅里多加一些水，使粥变稀，增强它的流动性。此外，还要勤搅拌，强制进行对流，这样可将粥进行均匀加热。炒肉中的“见面熟”。逢年过节，人们总要炒上几个肉菜，那么怎样爆炒肉片呢？

《科学实验家-走近183位诺贝尔物》

编辑推荐

《科学实验家:走近183位诺贝尔物理学奖精英》：品读本文顶尖文学家的字里世界资鉴世界主流经济家的财富判断整理百年卓越物理家的自然思想体察国外著名化学家的变化之学探视欧美生理医学家的生命研究天才永远是我们学习的榜样

《科学实验家-走近183位诺贝尔物》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com