

# ベッコウアメをつくろう

カaramelかはんのうのじっけん

## よいするもの

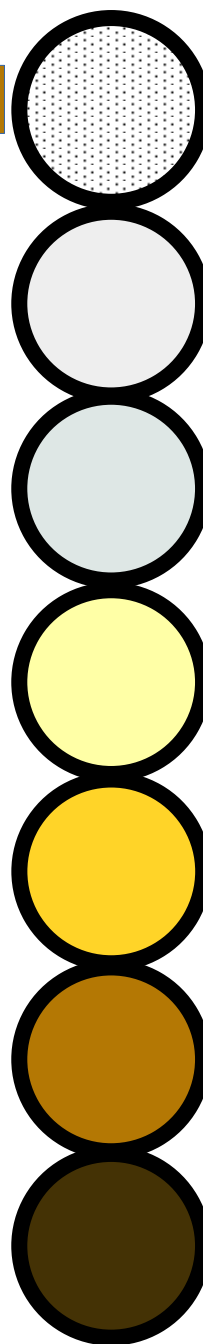
アルミカップ、さとう、  
す または みず、ホットプレート

## じゅんび

1. アルミカップににさとうをいれる
2. す、またはみずをいれる
4. じゅんびかんりよう！

## ちゅうい

やけどちゅうい！  
とけたさとうはとってもあつい！



125°C

シロップ

135°C

ファンダン

160°C

タフィー

180°C

ドロップアメ

195°C

ベッコウアメ

205°C

カaramelソース

215°C

カaramel

かねつじっけん

ホットプレートを  
180°C～200°Cにして  
かねつかいし！

大きなあわが  
でてくるよ

ガラスか

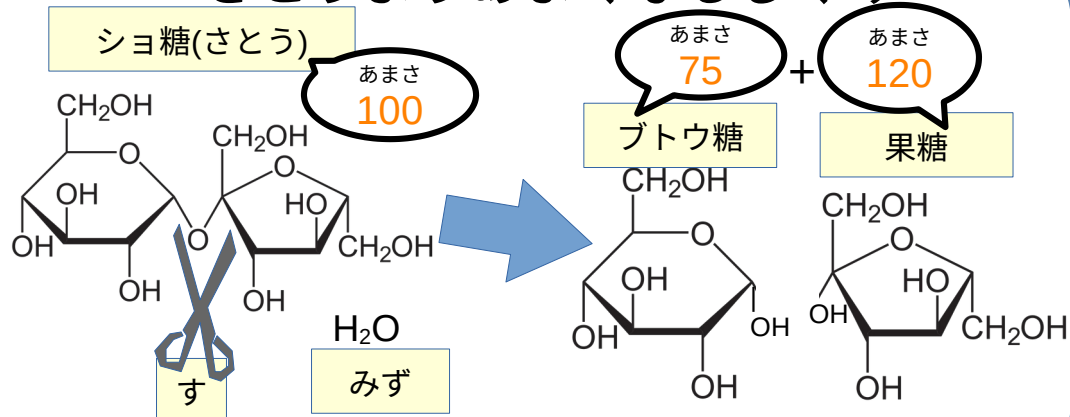
さとうより  
もあまい！

いいにお  
い！

あまくなる

※オーブンでつくるときはこの  
おんどから20°C～30°Cひくくする

## さとうよりあまくなるしくみ



すがさとうのぶんしをきるよ(かすいぶんかい)

## からだによくておいしい

カラメルかはんのうによってこうさんかせいぶん、きはつせいぶんがうまれます。

ガラスか さとうのつぶつぶはけっしょうでできていてしろくみえます。ガラスかするとひえてもけっしょうにもどらずにとうめいのままです。

## しらべてみよう!

●どうしていいにおいがするのかな?●どうしてカラメルになるとあまくなるのかな?●カラメルはなににつかわれているかな?●カラメルとキャラメルはかんけいあるのかな●パンやおにくをやくとちゃいになるのはおなじげんりかな?●おこげとはなにがちがうのかな?●おこげがからだにわるいのはどうして?●ひやけするとくろくなるのはどうして?●ふるいかみやプラスチックがきいろになるのはどうしてかな?●・・・

## つくってみよう!

- いろをつけてみよう!
- くだものやナッツをいれよう
- 「しおあめ」「びたみんあめ」



企画：秘密結社オープンフォース



勉強会や様々な技術開発、災害支援活動などを行っている非営利のコミュニティです。興味がある方は「オープンハードテラス」Discordサーバにどうぞご参加ください

