

ベッコウアメをつくろう

カaramelかはんのうのじっけん

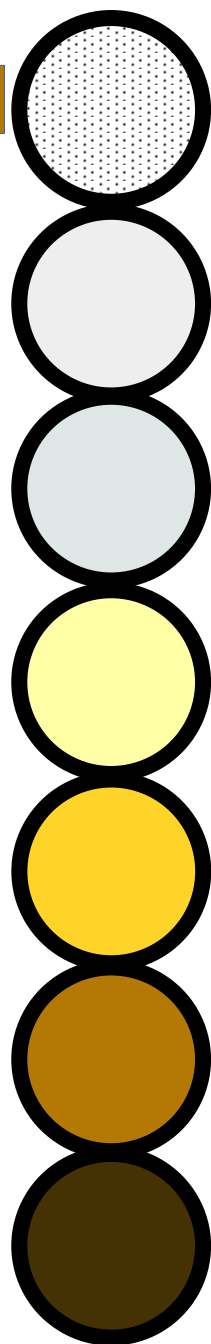
よいするもの

アルミカップ、さとう、す、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. すをいれる
3. 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！



105°C

シロップ

110°C

ファンダン

140°C

タフィー

145°C

ドロップアメ

165°C

ベッコウアメ

170°C

カaramelソース

190°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！

とろーり

あわがでて
くるよ

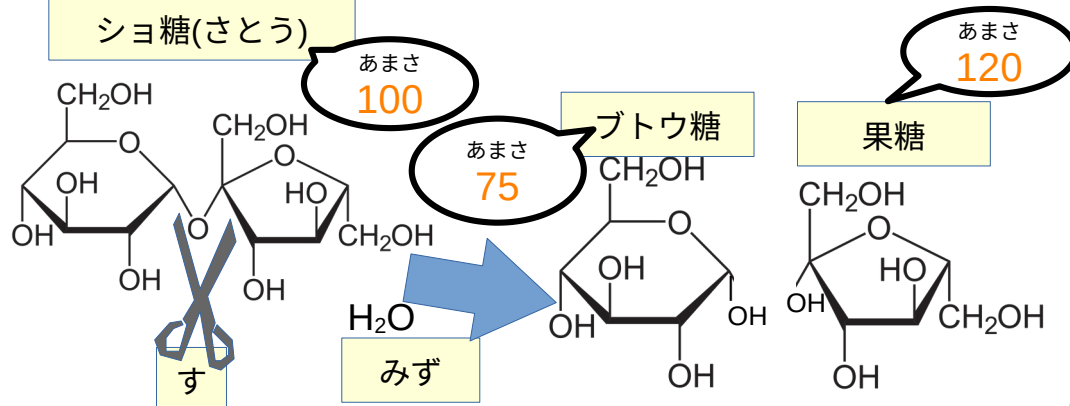
ガラスか

さとうより
もあまい！

いいにお
い！

あまくなる

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?
- パンやおにくをやくとちゃいろになるのはおなじげんりかな?
- ひやけするとくろくなるのはどうしてかな?
- 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!
- キャラメルをつくるには?
(そのばあい「す」はつかいません)
- 「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

