

キャラメル色の正体さがし



きっかけん どうしてしらべょうと思ったのか、 きっかけになったことを書こう。

キャラメルクリームづくりをお手伝いしていて、 こげたニオイもしないのに茶色になったのが不思 議だったので、違うつくり方も試してたしかめて みようと思った。



じっけんのやり方とを書こう。 絵やしゃしんもつかう とわかりやすいぞ。

つかったものや、しらべるやり方

さとうと生クリームをなべで加熱してキャラメルクリームをつくっておく。 次に、同じ成分でできた加糖(かとう)練にゅうをなべで1時間ほどにて、 できあがったものをくらべてみる。





よそう しらべる前に、けっかをよそうして書く。 よそうした理由も書こう。

温まることで茶色になって、キャラメルクリームになる。

なまえをわすれずに書こう。

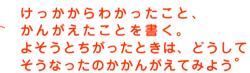
年 組 なまえ(

けっか じっけんのけっかだけを書く。 表やグラフ、しゃしんをつかうとわかりやすいぞ。

予想通り、密閉(みっぺい)され たチューブ入りの加糖(かとう) 練にゅうをなべでにたら、味も色 も変わって、キャラメルクリーム と同じになった。



わかったこと



キャラメルクリームの茶色い色は、こげたせいではなかった。



まとめ しか けっかとわかったことをまとめて、 つぎにしらべてみたいことを書こう。

加糖(かとう)練にゅうを密閉(みっぺい)したまま、お湯でにると、 練にゅうはキャラメルクリームに変身した。中に入っているものは、 さとうと生クリームだけだ。次は、さとうだけ、生クリームだけで 同じようにお湯でにたら、どうなるのかやってみたいと思う。