

## 【お詫びと訂正】

『新装版「こつ」の科学』の本文中、以下の誤りがありました。

### ◆ 68ページ

「こねた小麦粉の伸びぐあい」表 転載本の題名表記

【誤】河野友美：台所の美学（1966）より

【正】河野友美：台所の**理**学（1966）より

### ◆ 76ページ

「からしをとく」文章内 1～2行目

【誤】からしの辛味成分はシニグリン（白カラシ）、シナルビン（黒カラシ）などという物質で、

【正】からしの辛味成分はシニグリン（**黒**カラシ）、シナルビン（**白**カラシ）などという物質で、

### ◆ 167ページ

[青菜に塩] 文章内 9行目

【誤】野菜自体に含まれているキ酸、酢酸、シュウ酸など

【正】野菜自体に含まれている**ギ**酸、酢酸、シュウ酸など

### ◆ 173ページ

[エビやカニはなぜ赤くなる] 図題

【誤】卵の内部構造図

【正】**エビやカニの色の変化**

### ◆ 218ページ

[材料の大きさによる発熱の違い] 図（上） 説明文

【誤】半径5～7cm 中心部加熱

【正】半径5～7cm 中心部**発**熱

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店