

おいしい！がわかる しょうがくせい 小学生からのお菓子かしの科学かがく

なつやす 夏休みの自由研究じゅうけんきゅうからお菓子かしづくりのこつまで、たのしく学まなべるレシピと科学かがくのおはなし

子どものみなさんへ

大人おとなの方かたへ

この本ほんを読よむまえに

第1章 だいしやう \おいしい！／実験じっけん

てづくりサイダー

しゅわしゅわぶどう

ロックキャンディ

しろ 白いしゃりしゃりプラリーヌ

こはくとう 琥珀糖

てづくりフルーツグミ

オレンジシャーベット

かって 勝手に2層そう！ ぶどうのゼリー

やきいも食たべくらべ

いろんなゼリー

かんづめ 缶詰たいなつるんとみかん

いろ 色かが変わる！ ブルーベリーパンケーキ

こく 黒とう蒸むしパン

第2章 だいしやう \おいしい！／の「なぜ」を知るし

つくるまえに知しっておいてほしいこと

よく使つかう材ざいりよう料

よく使つかう道どうぐ具

ほろほろクッキーとさくさくクッキー

ほろほろとさくさく、どこがちがうの？

ほろほろクッキー

さくさくクッキー

プリン

プリンのかたさは、なにで決きまるの？

かためプリン

とろとろプリン

カラメルソースのつくり方^{かた}

茶色^{ちやいろ}いカラメル・プラリーヌ

メレンゲ

かりかりのメレンゲクッキーと、しっとりしたシフォンケーキ、なにがちがう？

ココナッツのメレンゲクッキー

紅茶のシフォンケーキ

スポンジケーキ

2つのスポンジケーキ、どちらがうの？

デコレーションケーキ

しぼり袋^{ぶくろ}の使い方^{つか}^{かた}

抹茶^{まっちゃ}あずきクリーム^{あずき}のロールケーキ

シュークリーム

おいしくつくるポイントは？

ダブルクリーム^{ダブル}のシュークリーム

カスタードクリーム^{カスタード}のシュークリーム

ホイップクリーム^{ホイップ}のシュークリーム

ディプロマットクリーム^{ディプロマット}のシュークリーム

わらびもちと葛^{くず}もち

ぷるぷるにかたまるのはどうして？

わらびもち

葛^{くず}もち

＼夏^{なつ}休^{やす}みの自由^{じゆう}研^{けん}究^{きゆう}に！／

実験^{じっけん}してみよう！ 観^{かん}察^{さつ}してみよう！ くらべてみよう！

てづくりサイダー

しゅわしゅわは、どうかわる？

しゅわしゅわぶどう

ほかのくだものでもためしてみよう！

ロックキャンディ

まいにち、串^{くし}を引きあげるときに、写^{しゃ}真^{しん}をとってならべて見^みてみよう！

琥珀糖

琥珀糖とおなじ材料で、寒天を少なくして、ゼリーをつくってみよう！

少しずつかわっていく琥珀糖の表面の様子をまいにち観察してみよう！

てづくりフルーツグミ

グミとおなじ材料で、ゼラチンを少なくしてゼリーをつくってみよう！

勝手に2層！ぶどうのゼリー

オレンジでもつくってみよう！

いろんなゼリー

3つのゼリー、見て、さわって、食べて、くらべてみよう！

3つのかためる材料には、どんな性質のちがいがあるかな？

色が変わる！ブルーベリーパンケーキ

パンケーキの切り口にレモン汁をかけて3分おいてみよう！

いつ、色が変わったかな？記録してみよう！

ブルーベリージャムの色はどう変わる？

黒とう蒸しパン

熱湯に重そうを入れてみる … 69

プリン

カラメルタブレットをつくる

じぶん好みのプリンをつくっちゃおう！

スポンジ

共立て法と別立て法のスポンジ生地をおなじ型で焼いて、くらべてみよう！