

パート1

休校中にした実験

食べたかた実験は賞味期限の近いクッキーを冷やしてどうなるのか。

1. 冷やしたクッキー 家にあったクッキーが賞味期限ギリギリだった。それを食べて見るこいつもはらサクサクと音が鳴るのだから今日食べてクッキーはもうとじて置いておいてみた。だから賞味期限が

近いクッキーを冷蔵庫と冷とう庫に入れておいてみることにした。

2. 冷やしたクッキー クッキーを作る時に冷とう庫で固めているから冷とう庫で冷ますと元にもどるのではないかと。逆に冷蔵庫に入れてもつわたくは食べるだけで食感にはかわらないのではないかと考えた。

結果 冷蔵庫のクッキーも冷とう庫のクッキーも味はかわらなかつた。それに食感も変わらなかつた。

3. 冷やしたクッキー このことから賞味期限ギリギリのクッキーを冷やしても食感にはかわらなかつた。もっとほかのやり方でやってみよう。

次のページ別のやり方をやっています

パート2

続き

次はクッキーをあたためてみることにした

理由 冷やすと逆に水で凍かかると食感からかわらなかつたのではないかと。だからクッキーを作る時良い温度のお餅はサクサクになるんじゃないかと。思ったから。

2. 冷やしたクッキー やりかたとおなじく冷やしたお餅はサクサクになるんじゃないかと。

方法 ①電子レンジであたためる
②500Wで1分と500W10~15秒を比べてみる。

結果 500Wで1分はこけてしまつてよいし三十秒にすぎた。しかし500W10~15秒は入れる前よりかたくなり少しサクサクになった。食感も少しサクサクになった。

3. 冷やしたクッキー このことから賞味期限ギリギリのクッキーをあたためるとかたくなるがサクサクになるのかは分かつた。クッキー以外もやってみよう。

メモ

500W1分

こけて

500W10~15秒

少しサクサク

ふつふつと音

「クッキーを使った実験」

私は休校中にクッキーを使って実験をしました。

クッキーの食感を復元させるために冷蔵庫や冷とう庫に入れたりレンジで温めたりしてどうしたら復元できるかを考えながら実験をしました。