

ホットケーキがスポンジ状に膨らむ原因は何だろう。

P.142～147

【考えてみよう】ホットケーキの断面や材料から、ふわふわの秘密をさぐろう

Q1 なぜふわふわに感じるのか？

Q2を作るのに関係している材料は何だろう？

【ホットケーキの材料】

小麦粉、卵、砂糖、牛乳、ベーキングパウダー、水

【どら焼きの材料】

小麦粉、卵、砂糖、ベーキングパウダー、水

【かるめ焼き】

砂糖、ベーキングパウダー、水

☆膨らむ原因は.....と予想した。

【課題】膨らむ原因を特定する方法を話し合おう。

ヒント①

スポンジ状なのは何が発生したのか？

ヒント②

クレープの材料は…

ヒント③

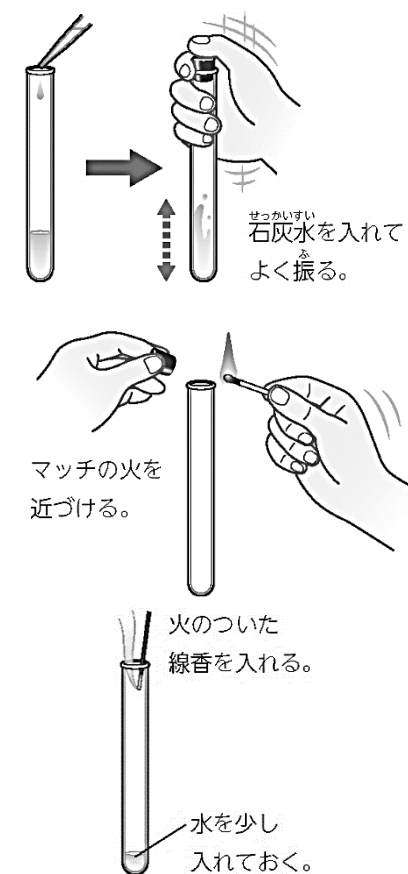
材料を混ぜただけでは膨らまない

どんな実験を企画する？

【確認】

発生した.....が何か分からないため.....置換法で気体を集め、その性質を調べたい。気体を集めるための装置の図を以下に描こう。

代表的な気体の性質を調べる方法



【指示薬】

塩化コバルト紙

フェノールフタレイン溶液

