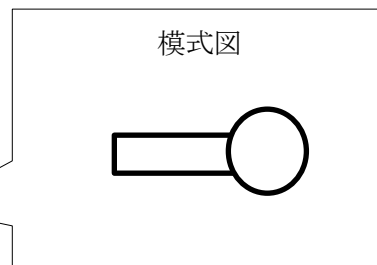


テーマ **乳化**

◎乳化とは？

本来混ざり合わない（油と水）が混ざった状態  
仲介役となっているのは…（界面活性剤（乳化剤））



**1 うまく乳化できるかな？**

◎マヨネーズを作ってみよう！

- 材料**
- 卵黄 1個
  - 酢 大さじ1
  - オリーブ油 or サラダ油 100ml
  - 塩・こしょう 最後に少々

乳化剤となるのは？

**手順** 自分たちで考える。（手順によっては失敗する）

☆2種類の手順でやってみましょう。

ヒント：混ぜ合わせる順番

一気に、少しずつか

（注意）卵の温度や室温が低くてもうまくできない

<p>やってみた手順①</p>          <p>（成功 or 失敗）</p>	<p>やってみた手順②</p>          <p>（成功 or 失敗）</p>
--	--

失敗品と成功品の味見 その違いは？ →（なぜ失敗したのか）

◎乳化には2種類ある

①油中水滴型 (W/O 型)

油の中に水が分散している状態

(例)

他の乳化品

・

考えたこと

分かったこと

もっと調べたいこと

②水中油滴型 (O/W 型)

水の中に油が分散している状態

(例)

1年 組 番

氏名 \_\_\_\_\_

## 2 調理しよう

### I 失敗マヨネーズと

余った卵白と小松菜炒め

### II ポテトサラダ

- ①ジャガイモ 熱いうち、キッチンペーパーでくるみながら手で皮をむく  
→大ボウルに入れ泡立て器で粗く潰す
- ②にんじん 皮をむく→いちょう切り（厚さ2mm）→ガラスボウルに入れラップ→電子レンジ1分
- ③ハム 1.5cm角の正方形
- ④きゅうり 2mmの輪切り
- ⑤塩こしょう・マヨネーズ・①～④混ぜる

調理の感想