

カルメ焼きをつくろう！

対象・・・中1など

特色・・・カルメ焼きは、いわゆる駄菓子だがしの一種で、今日でも祭りや縁日の露店えんにち ろてんやで見かけることができます。炭酸水素ナトリウムを加熱したときに発生する二酸化炭素を利用してふくらませて作ったものです。上手にふくらませるコツは、炭酸水素ナトリウムを入れるときの砂糖水の温度です。温度に注意しながら、ふっくらとしたカルメ焼きを作ってみましょう。

<材料>

・ 砂糖 ・ 水 ・ 重そう卵

<道具>

・ 簡易コンロ ・ 紙コップ ・ 箸 ・ 鍋 ・ 温度計 ・ 軍手

<準備>

重そう卵をつくっておきましょう。

- ① 小さじ半分の卵白に重そう3gを加えて混ぜる。
- ② シャベット状になったら砂糖1gを加え混ぜればできあがり。
- ③ 大豆くらいの大さの重そう卵を紙コップの底に入れておきましょう。



<手順>

- ① 1人分50gの砂糖を鍋に入れ、ひたひたになるくらいの水を入れます。
- ② 中火のガスコンロにかけ、200℃温度計についたはしで混ぜます。



- ③ 125℃をこえたら火から下ろして容器に注ぎます。
- ④ 容器をやぶらないように気をつけながら箸の太いほうで混ぜます。
- ⑤ 少し固まったようになり、容器の底が見えるようになったら箸をそっと抜きます。
- ⑥ ふくらんできたら完成です。

容器も熱くなるのでやけどに注意！紙コップを二つ重ねると良い。