

第5章 食生活をつくる

年 組 番

③ 卵の熱凝固性を確かめよう

名前

目的	<ul style="list-style-type: none"> ・卵白と卵黄の凝固温度の違いを知る。 ・加熱時間・加熱温度と、ゆで卵の凝固状態との関連について知る。 					
材料	鶏卵（常温のもの）5個 ※サイズや重量が同じものを使用する。	用具	電気炊飯器, 小鍋, ボウル, 穴あき玉じゃくし, 菜箸, 温度計, タイマー			
方法	<p>①卵1個を炊飯器に入れ, 70℃の湯を卵がかぶるまで注ぐ。卵による温度低下を調整するため, 30秒後に湯を足して, 湯の温度が70℃になるように調整する。炊飯器のふたを閉め保温のスイッチを入れる。</p> <p>②①を30分後に取り出し, 冷水で10分間冷却する。</p> <p>③鍋に卵4個を入れ, 卵がかぶるまで水を入れ, やや強火で加熱する。</p> <p>④水が沸騰するまで箸で卵を静かに転がす。</p> <p>⑤沸騰したら, 火を弱めて沸騰が継続するようにし, 沸騰から5分, 10分, 15分後にそれぞれ1個ずつ穴あき玉じゃくしで取り出し, 冷水で10分間冷却する。</p> <p>⑥残りの1個は消火した後, そのまま湯の中におき, 10分後に取り出す。</p> <p>⑦5個の卵の殻をむき, 卵白, 卵黄の状態を観察する。</p>					
結果	加熱方法	70℃炊飯器	水から入れて沸騰させる			
	加熱時間(分)	30	5	10	15	15
	冷却条件	冷水で10分	冷水で10分	冷水で10分	冷水で10分	湯の中で10分
	卵白	凝固状態 かたさ・色				
卵黄	凝固状態 かたさ・色					
考察						