

## 第6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"> <li>・卵白と卵黄の凝固温度の違いを知る。</li> <li>・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。</li> </ul>  |                   |                                   |        |        |         |
| 材料 | 鶏卵（常温のもの）5個<br>※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<br><br>かたさ・色 |                                   |        |        |         |
| 卵黄 | 凝固状態<br><br>かたさ・色  |                   |                                   |        |        |         |
| 考察 |  |                   |                                   |        |        |         |