

くらしとバイプラザ 21・オフィスマキナ共催

オンライン・キッチンサイエンス

水と油の 仲良しケーキ



ご参加料
1,000 円

電子レンジ（または炊飯器）を使ってチョコレートケーキを作ります。ケーキの材料がなめらかに混ざるときに起こる、「乳化」！身近なものを使って「乳化」の実験をやってみましょう。



講師：佐々 義子（さっさ よしこ）

くらしとバイプラザ 21 常務理事

ティーチング・アシスタント：佐々 葵彩

2020.9.26 (土)

14:00-15:30

Zoom 開催

★お手元でご用意いただきたいもの★

- 道具：電子レンジ または 炊飯器、ボウル、泡立て器、ゴムへら、ご飯茶碗（丼ぶり）
- 材料：卵、牛乳、砂糖、サラダ油、マーガリン、抹茶、小麦粉、ココアパウダー、ベーキングパウダー（必要な分量についてはお申込み後、お伝えいたします）
- あると楽しいもの：レーズン、刻みクルミ、粉糖

※実験用のふた付きプラスチック試験管、スポイト等はご郵送します
※レシピ、実験の手順書、ワークシートは PDF でお送りします

開催日が近くなりましたらミーティング情報をメールでお送りします。パソコン/スマホの Zoom アプリでご参加ください。ご自身のカメラはオンでもオフでも構いません。

【お申込】 オフィスマキナ info@office-makina.com ※9/20 までにお申込みください！

2020年9月26日(土) 14:00-15:30

オンラインキッチンサイエンス「水と油の仲良しケーキ」

チョコレートケーキを炊飯器か電子レンジで作りながら、料理の中で大事な現象“乳化”について学びます。関心のある親子、大人、お友だちとご参加ください。お申込みをまっています (^)/

実験につかうプラスチック試験管やスポイト、レシピは事前にお送りします。

「こんなカップで作れますか？」

→「緊迫のないカップ、耐熱プリン型、陶器の小鉢、使えます」

「ミルクココアの素でもいいですか」

→「ココアパウダーよりライトですが、おいしくできます」

「ホットケーキミックスが買えません」

→「小麦粉とベーキングパウダーか重曹でも OK です」

「オーブンで焼きたいのですが」

→「もちろん、OK です。この分量はパウンド型なら 35-40 分です」

など、など、のご相談・ご質問がありましたら、メールをください↓

佐々義子 sassa@life-bio.or.jp

お申込み

参加ご希望の方はオフィマキナまでメールでお申込みください。事前に道具を送るので、できるだけ9月20日までにお願ひします

info@office-makina.com