



アイスクリームはどうやって作るの

おうちで作る方法

アイスクリームを、おうちで作ってみましょう。まず、材料は、卵、砂糖、牛乳を用意します。卵を白身と黄身に分け、黄身のほうだけを使います。卵の黄身と砂糖と牛乳をよく混ぜて、弱火で、ゆっくりに煮ます。それを、布でこして、なめらかにします。

次に、バニラエッセンスを加えます。そして、このバニラエッセンス入りのアイスクリームのもとを、よく冷やして、フリーザーに入れ、この中でよくかき混ぜながら固めていきます。それを、冷とう庫で冷やせばでき上がりです。

お店で売っているアイスクリーム

お店で売られているアイスクリームは、おうちで作る方法とは、ちょっとちがいます。アイスクリームのもとのようなものと、砂糖、バニラエッセンス、それに、ゼラチン、あるいは寒天か科学のりを、形を整えるために安定剤として加えて作ります。

(監修・青木 国夫)

