



お菓子はど^{かし}うや^{つく}って作るの

すべてのお菓^{かし}子の作^{つく}り方^{かた}を説^{せつめい}明することはできませんから、ポテトチップスと、マシュマロにしぼって説^{せつめい}明しましょう。

ポテトチップスの作^{つく}り方^{かた}

ポテトチップスは、うす切^ぎりにしたジャガイモを、油^{あぶら}であげるとい^きのが基本^{きほん}です。これに、塩味^{しおあじ}、のり塩^{しお}、バーベキューソース味^{あじ}、コンソメ味^{あじ}など、いろいろな味^{あじ}をつけていくのです。

マシュマロの作^{つく}り方^{かた}

マシュマロの作^{つく}り方^{かた}は、ポテトチップスにくらべて、かなりむずかしいといえます。まず、卵^{たまご}の白身^{しろみ}をよくあわ立てて、ゼラチン^だと砂糖^{さとう}をにてとかしたものを、卵^{たまご}の白身^{しろみ}と混ぜ合わせて、しぼり出^だし、ふくろの中^{なか}に入^いれます。次に、かたくり粉^{つぎ}を箱^この中^{なか}に入れ、その上^{うへ}にくぼみをつけます。最後に、そのくぼみにふくろの中身^{なかみ}をしぼり出^だし、冷^ひやして固^{かた}まったら、かたくり粉^こをよくはらい、ようやくでき上^あがりとなります。簡単^{かんたん}にいえば、卵^{たまご}の白身^{しろみ}とゼラチン^{さとう}と砂糖^まを混ぜて、固^{かた}めるとい^{かた}のが、マシュマロの作^{つく}り方^{かた}です。

お菓^{かし}子は、種^{しゅるい}類^{れい}によって、いろいろな作^{つく}り方^{かた}があるわけ^{かた}です。お菓^{かし}子^{なか}の中^{なか}で共^{きょう}通^{つう}していることは、ほとん^{さとう}どすべ^{はい}てに、砂糖^{さとう}が入^{はい}っているとい^{かた}うこと^{かた}でしょう。(監^{かんとく}修^{しゆ} 青^{あお}木^き 国^{くに}夫^と)

