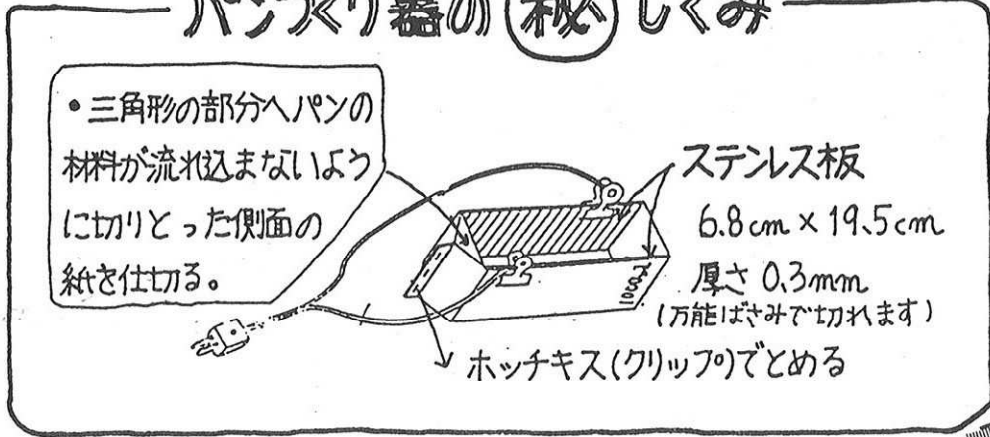


不思議クッキング?

-牛乳パックでパンづくり-

パンづくり器の(秘)しくみ



戦時中から戦後にかけての鉄板の間にパンの材料を入れ電気を流してパンを作る器具があった。

- 材料**
- ホットケーキミックス
 - チョコチップ
 - アーモンド
 - 牛乳
- ※おこのみなものを入れてね

POINT

パンの材料に電気が流れ発熱することによってパンが焼けます。

※1つのパンづくり器に2Aの電流が流れます。

つくりかた (味は、むしパン風です)

1. ホットケーキのたねをつくる(チョコチップやアーモンドを入れる)
2. パンづくり器にたねを $\frac{1}{3}$ 流してむ(できあがり)は3倍位ふくれます)
3. 3分位でふくらみだし、5分位で最高にふくらみ10分位で焼き上がります。(ふたをずるとふくらみ焼けるが、ふくらんでいく様子をみていくのもおもしろい!!)

子供たちと一緒に

パンづくり器をつくらう!! → パンづくりをしよう!!

パンづくりの意欲が高まりますよ!!



早い時間にできあがるのでデコレーションもたのしめると思います。

注意

ステンレス板やクリップには、さわらないように! 体の中に電気がはしりますよ!!