

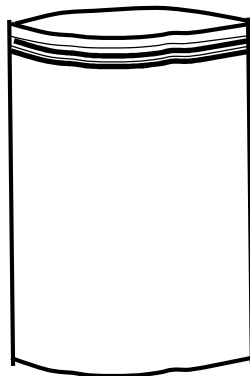
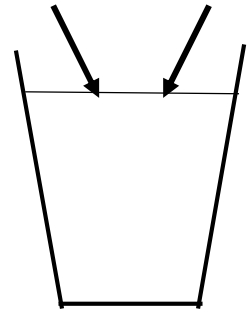
ミルクシャーベットを作ろう

- <準備> 牛乳200mL 砂糖大さじ1杯 カップ スプーン
ポリ袋15号(30cm×45cm) チャック式ポリ袋B7サイズ(10cm×14cm)
氷(15号ポリ袋に3分の1ぐらい) 食塩大さじ3杯(50mL)

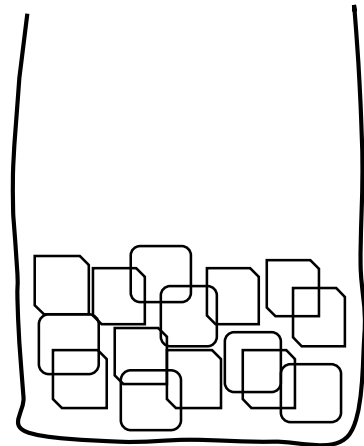
牛乳200mL 砂糖大さじ1杯

<方法>

- ① カップに牛乳200mLと砂糖大さじ1杯を入れ、スプーンでよくかき混ぜる。
- ② チャック式ポリ袋に、①の牛乳を入れ、チャックをとじる。



- ③ ポリ袋に氷と食塩を入れ、氷と食塩を袋がやぶれないようによく混ぜる。

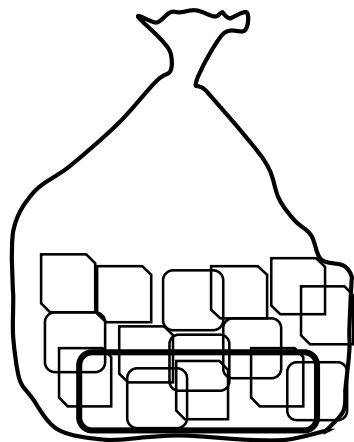


- ④ 牛乳が入ったチャック式袋を、氷の入ったポリ袋に入れ、チャック式袋のまわりを氷でおおうようにする。そのまま5分ほど放置する。

- ⑤ チャック式袋の牛乳が固まっていたら、袋を氷から出して、水道の水で袋のまわりを洗う。

(塩の入った氷水なので、袋のまわりについての塩水を洗い流すためです)

- ⑥ ミルクシャーベットができていたら、器にあけて食べてください。



氷に食塩を入れると、氷が融けます。このとき氷がとけると塩が溶けるので、まわりから熱をうばい、温度が下がります。氷の重さ4に対して、食塩が1の割合だと、温度は-22度まで下がります。氷:食塩=4:1だと、食塩の量が多すぎるので、ここでは氷10に対して食塩を1ぐらいにしました。それでも温度は-15度になります。