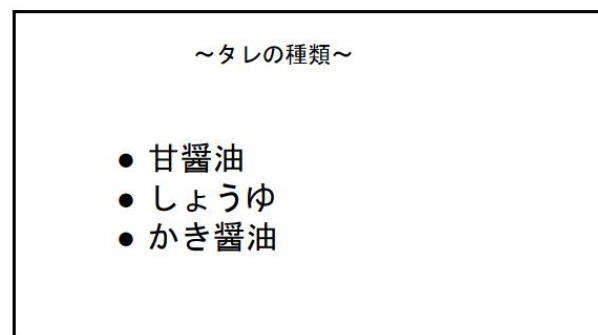


チャレンジプロジェクト 高大連携事業 探究講座 実施報告書（その6）



どうしてそのタレを選んだのか、、、

63℃・・かき醤油

おいしそうだったから

75℃・・甘い醤油+醤油

オススメと聞いたのでミックスしておいしいタレにした

95℃・・かき醤油

おいしそうだったから

121℃・・甘醤油

甘いのが合うかなって思ったから

太田先生のオススメは

75℃

検証



電子レンジの700wで10秒～20秒加熱した。

様子を見て、秒数を早めたりした。

63℃:少し柔らかめだった！

75℃:ちょうどよくオススメ！

95℃:包丁を入れたとき、ホロホロしてて切りづかった。

95℃にしては口の中で溶けるくらい柔らかかった。

121℃:かため

この4通りの比較をして私は、、、

75℃のチャーシューが好んだ！

味は甘いのと醤油をミックスさせた味が美味しかった！

アレンジをして



※タレは甘ダレと醤油

炒飯を作ってみました！！

チャーシューのタレで味付けし、ネギと卵とチャーシューを入れて、風味でごま油をかけて食べた！

ちょうどいい味付けになって、自分で作ったのでよりおいしくなった！

検証結果から得られた考察・自分の考え

お肉を柔らかくする要因は、温度が63℃以上75℃以下くらいの低さで低温調理器具で1日置いておくこと。

人それぞれの好みだけど私は、「柔らかい」から「かため」があって

全てのかたさを試してみて、そのまま食べるなら75℃が良かったし、

かたいのは、炒飯にあって

柔らかいのは、ラーメンに合うのかなって感じた！

おいしさの評価について

100点満点中

100点

感想

今回の実験を通して、「探究」と「研究」という言葉の違いがわかった。

今回は温度の違いで検証したけど、家でやってみるときは他のやり方でやりたいと思った。他にネギとしょうがの検証が気になった。

完成したチャーシューを食べてみて、思った以上に柔らかかったり、固かったりしてびっくりした！

家族みんな「おいしい」って言うてくれたのでうれしかった！