

豆にゅうから チーズをつくる方法

しらべたいことがわかるような
タイトルをつけよう。

きっかけ

どうしてしらべようと思ったのか、
きっかけになったことを書こう。

たんぱくしつが酸で固まることを利用して、
牛にゅうとレモンでチーズをつくる方法を教えてもらった。
妹が牛にゅうアレルギーなので、
豆にゅうでチーズをつくれないうらうかと思った。



じっけんのやり方

つけたものや、しらべるやり方を
書こう。絵やしんもつかうと
わかりやすいぞ。



かたてなべに豆にゅうを入れて火にかけ、
小さなあわがポツ、ポツとうかんできたら
火を止め、レモンじるを入れて
木べらでまぜる。
もろもろしてきたらコーヒーフィルターでこし、
冷ましてからしぼる。

よそう

しらべる前に、けっかをよそうして書く。
よそうした理由も書こう。

成分表を見たらどちらもたんぱくしつが主成分なので、
豆にゅうでもチーズはつくれると思う。

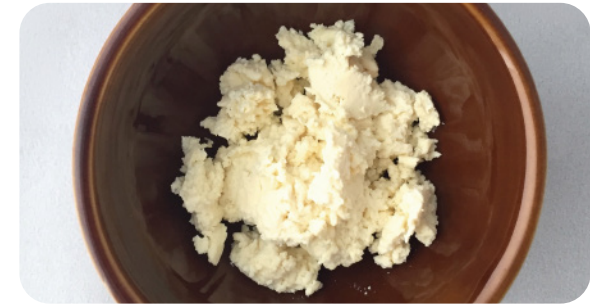
年 組 名前 ()

なまえをわすれずに書こう。

けっか

じっけんのけっかだけを書く。
表やグラフ、しんをつかうとわかりやすいぞ。

牛にゅうと同じように
フレッシュチーズができた。



わかったこと

けっかからわかったこと、かんがえた
ことを書く。よそうとちがったときは、
どうしてそうなったのかかんがえてみよう。

豆にゅうも、牛にゅうと同じようにレモンを入れたらもろもろができて、
フレッシュチーズができた。
牛にゅうでつくと市はんのカッテージチーズのような
コクのある味になったけど、
豆にゅうでつかったものは豆にゅう味であっさりしていた。
動物せいと植物せいのちがいを感ずることができた。

まとめ

けっかとわかったことをまとめて、
つぎにしらべてみたいことを書こう。

たんぱくしつが酸で固まるせいしつを利用して、
豆にゅうでもフレッシュチーズをつくれることがわかった。
豆にゅう風味ではあるけど妹にもチーズを食べさせてあげることができそうだ。
どちらもレモンが入っているので少しすっぱくて、
ヨーグルトにも味がにていると思った。
今度は、ヨーグルトも水分をとるとカッテージチーズになるのかやってみよう。