

家庭科部 クッキー作り



12月15日(火)に、クッキー作りをしました。ココア味とチーズ味の2つのタイプ。好きな形に型どり、焼き上げました。調理室周辺の廊下には、甘〜い、芳ばしい香が漂っていました。

家庭科部は部員募集中です！！

基本的には甘い物、お菓子が大好きな生徒ばかりが集まっています。入部してみませんか！！



クッキーの芳ばしい香りの正体は？ メイラード反応って知っていますか？

メイラード反応とは、加熱により、糖とアミノ酸が反応して、茶色く色づき、様々な香り成分を生む反応です。研究者のメヤールさん（フランス人、英語読みメイラード）にちなんで名付けられました。クッキーに限らず、ホットケーキやステーキ、さらには、うなぎの蒲焼き・・・芳ばしい香りの正体の多くは、メイラード反応で生じた「風味成分」です。

