

色が変わるホットケーキ

安里満輝

# 紫キャベツのホットケーキ

- 材料
  - 紫キャベツエキス
  - 市販のホットケーキミックス1袋
  - 卵1個
  - 牛乳100ml
- 生地に紫キャベツのエキスを入れたら青くなった。



# 生地に紫キャベツのエキスを入れてからの変化

- フライパンで焼いたら、ホットケーキが青緑色に変化した。
- ホットケーキの生地に含まれる物質（炭酸水素ナトリウム）は、熱が加わるとアルカリ性が強い物質（炭酸ナトリウム）に変わるため、ホットケーキの色は緑色になったと考えられる。



緑のホットケーキにレモン汁  
をかけたらどうなるか？

- ①緑色のまま
- ②赤色になった
- ③紫色になった

## 答え ②赤色になった

- ・ 緑色に変化したホットケーキに酸性のレモンの絞り汁を加えると、酸性の方がより強くなり、青色から赤色に変化する。

