

「おいしさの仕組み を知れば、失敗しない！」

化学的
原理



溶ける温度と固まる温度

さくさくになる理由

油脂の役割

ふくらむ仕組み

食感が変わるわけ ... etc.

化学的ポイントを知るとおいしい＆作りやすい チョコレートレシピ 実験して楽しむ 22のお菓子

978-4-7981-8249-0

SE
SHOEISHA