

色が変わるホットケーキ

材料

ブルーベリージャム、市販のホットケーキミックス、その他
ホットプレート ボウル

1. ホットケーキミックスを水（牛乳）で溶かす。
2. 1にブルーベリージャムを適量を加える。
3. 2をホットプレートで焼いていき、色の変化を見る。
4. 焼きあがったらレモン汁をたらして見る。



市販のホットケーキミックスには、（炭酸水素ナトリウム）を含んでいる。ホットケーキを焼くと、炭酸水素ナトリウムが熱分解され炭酸ナトリウムになる。ブルーベリーの色素は酸で赤くなりアルカリで青くなるため、炭酸水素ナトリウムは弱アルカリ性であるが炭酸ナトリウムのアルカリ性が強いので青色になる。