

Kurabiye Parçacıkları

Kabartma tozu ile kabartma tozu arasındaki fark nedir ve daha iyi kurabiyeler yapmanıza yardımcı olabilir.

Malzemeler

3 parti çikolata parçacıklı kurabiye için malzemeler,
Kabartma tozu, 6 tadımcı, 3 kapatılabilir kap, Maskeleme bandı, Kalem

1- 3 parti kurabiye hamuru yapın:

-İlk parti için kabartma tozu kullanın.

-İkinci parti için karbonat kullanın.

-Son partide yarım çay kaşığı kabartma tozu ve yarım çay kaşığı karbonat kullanın.

2- Kurabiyeleri tarifteki talimatlara göre pişirin. Soğuduklarında, kurabiyeleri "karbonat," "kabartma tozu" ve "karbonat ve kabartma tozu" olarak etiketlenmiş kaplara koyun.

3- Tadımcılarına kurabiyeleri denettirin. Gözlemlerini yazın. Hangi kurabiye onların favorisi?

== Hadi yap! ==

Ne oluyor?

Karbonat ile asidi birleştirmek yiyeceğinizde baloncuklar oluşturur. Yiyecek piştiğinde, bu baloncuklar hava ceplerine dönüşür. Kabartma tozu, karbonat ve tartar kremi karışımıdır. Islakken bu tozlar baloncuklar oluşturur. Karbonatla pişirilen kurabiyelerde asit olmadığı için muhtemelen çok az hava cebi olan düz kurabiyeler elde ettiniz. **Projeniz için araştırma sorusu, hipotez, bağımlı değişken, bağımsız değişken ve kontrol değişkenlerini belirleyiniz.**