

レシピの見方④

レシピを見て<sup>み</sup>答え<sup>こた</sup>ましょう。

なまえ

【みかんの寒天ゼリー<sup>かんてん</sup>】

ざいりょう ふたりぶん  
材 料 (2 人分)

- ・ みかん<sup>かん</sup> 缶<sup>かん</sup> 1 缶
- ・ 粉寒天<sup>こなかんてん</sup> 2 グラム
- ・ 砂糖<sup>さとう</sup> 小<sup>こ</sup>さじ 2 ・ レモン汁<sup>じる</sup> 小<sup>こ</sup>さじ 1

つく かた  
作 り 方

- ① 鍋<sup>なべ</sup>にみかん<sup>かん</sup>缶のシロップ、粉寒天<sup>こなかんてん</sup>、水<sup>みず</sup>を入<sup>い</sup>れて火<sup>ひ</sup>にかける。
- ② 沸騰<sup>ふっとう</sup>したら火<sup>ひ</sup>を弱<sup>よわ</sup>め、混<sup>ま</sup>ぜながら2分加<sup>ふんかねつ</sup>熱する。
- ③ 砂糖<sup>さとう</sup>を<sup>くわ</sup>加え、溶<sup>と</sup>けたら火<sup>ひ</sup>を止<sup>と</sup>めてレモン汁<sup>じる</sup>を入<sup>い</sup>れる。
- ④ 粗熱<sup>あらねつ</sup>がとれたらみかん<sup>かん</sup>を加<sup>くわ</sup>えて混<sup>ま</sup>ぜる。
- ⑤ 容<sup>よう</sup>器<sup>き</sup>に分<sup>わ</sup>け入<sup>い</sup>れ、冷<sup>れいぞうこ</sup>蔵庫で2時間冷<sup>じかんひ</sup>やす。

ふたりぶんつく さとう なんはいひつよう  
① 2 人分作るとき、砂糖は何杯必要ですか。

( 小<sup>こ</sup>さじ )

よにんぶんつく こなかんてん なん ひつよう  
② 4 人分作るとき、粉寒天は何グラム必要ですか。

( )

にんぶんつく こなかんてん なん ひつよう  
③ 8 人分作るとき、粉寒天は何グラム必要ですか。

( )

ひ と なべ い ざいりょう なん  
④ 火を止めてから鍋に入れる材料は何ですか。

( )

れいぞうこ なんじかん ひ かんせい  
⑤ 冷蔵庫で何時間冷やしたら完成しますか。

( )