

학번

이름

요리조리

3학년 가정

조리과학

우리가 먹을 딸기청의 주재료인 딸기, 알고 먹자!

영양

딸기의 영양소와 그 기능은?

딸기의 제철은 언제일까?

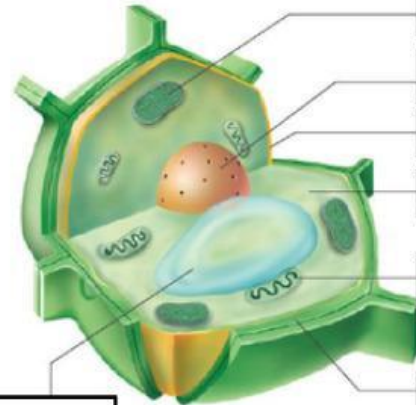
1. 딸기를 먹기 좋게 자른다.
2. 자른 딸기와 설탕을 1:0.7~1 비율로 섞는다.
3. 레몬즙을 넣고 딸기와 잘 섞는다.
4. 준비한 병에 잘 담는다.

색깔(색소)

딸기를 붉게 만드는 색소는?

그 색소 성분의 기능은?

식물 세포



식물세포

설탕과 만나면?

딸기에 설탕을 부으면 어떻게 될까?

딸기:설탕	1:0.5	1:1~1.5	1:2
상태			

설탕의 기능은?

마지막에 레몬즙을 넣는 이유는?

Q. 딸기청과 딸기잼의 차이는?

