

飲食未経験だけどサイエンスバー開いてみた。

サイエンスバー"INCUBATOR" 店主
野村 卓史 先生

事前課題：

「新メニューの考案」

実験器具を使って提供する新しいメニューを1つ以上考えて下さい。

ドリンクでもフードでも ok です。

ドリンクはアルコールを使わなくても構いません。

課題は下記の例にならって記載して下さい。

優秀な案は正式に採用するかもしれません。

—————<記述例>—————

【商品名】

「DNA」

【材料】

莓果肉、パイナップルジュース、ラム

【使用器具】

50ml メートルグラス、10ml ビーカー、薬さじ

【概要】

グラスの中で DNA のエタノール沈殿を起こすカクテル。莓をすり潰したジュースにラムを浮かべ、境界面でエタノール沈殿を起こす。

【詳細】

莓の果肉を潰し、パイナップルジュースを加えて混和したものをメートルグラスに入れる（分量はひみつ）。ラムはビーカーに別途用意する。お客様の前で両者を合わせる。ラムを加えた後、メートルグラスを揺すって沈殿を生じさせる。プロテアーゼとしてパイナップルジュースに含まれる酵素を利用する。一般的にエタノール沈殿に用いられる界面活性剤・塩は使用しない。反応を楽しんだ後は薬さじで良く攪拌して飲む。たのしい。おいしい。

以上