

Name.....

Datum: .....

Stellen Sie etwas Caramel her

Erhitzen Sie ganz wenig Zucker.  
Geschwindigkeit der  
Caramelisierung (wie  
gemessen??)  
Werden dabei Stoffe frei??

Beobachten Sie die  
Farbänderungen.

Versuchen Sie von hellem,  
mittleren und dunklem Caramel  
und beschreiben Sie den  
Geschmack.

Schauen Sie in einem Buch  
nach, was Caramel chemisch  
ist.

Suchen Sie ein Rezept für die  
Caramelherstellung.  
Was sind Ihre Erfahrungen und  
Beobachtungen??

Interpretation, Bemerkungen:

Skizzen/Diagramme : Rückseite