

透明で、きれいな氷の作り方

暑くなると出番が増える「氷」。透明な氷は自宅で作るのなかなか難しいですが、実はコツがあるんです。

氷が濁るのは、水に溶けた空気やミネラルなどが原因です。ですので一度**沸騰させた水**を使うと透明度が増すとされています。

また、凍る際に細かい気泡が抜けるよう、**ゆっくり凍らせる**のもポイントです。冷凍庫は-18度が適温ですが、ゆっくり凍らせるには-10度前後がベスト。温度調節ができない場合は、製氷皿にふき

んを巻いたり、発泡スチロールで覆うと比較的ゆっくり凍らせることができます。

ちなみに、バーで使う透明な氷は特別な製氷機で作られます。また、球体にするのは、表面積を少なくして溶けにくくするためだそうです。

