

17.5cm, 重量 660g) を, 燃料は都市ガスを使用した。なお, フライパンの温度条件を測定するには, アルメルクロメル熱電対とガルボヌメーターを使用した。

3. 前回とほぼ同一条件を備えた成品を焼く場合のフライパンの表面温度は, ホットプレート使用の場合と比較してみると, 全体に低くなっている。また経過時間については, 長くかかっているものは, 鉄板の温度上昇の経過が低く, 短時間で焼けているものは比較的鉄板の温度が高い。また, たねをのせる前の鉄板の温度も, 前回に比して低く, その加熱時間も短くなっている。これらの結果を得たのは, フライパンとホットプレートの鉄板の厚みの相異と, 熱源の熱容量の相異によるものと認められる。

#### ⊗A-44 第2報 ホットケーキのこげ目焼きつけ に対する鉄板の温度条件について

奈良女子大 ○清水 歌  
花岡 利昌

1. 前回において, ホットプレートを用いた実験の結果, ホットケーキを焼くについて, 表面のこげ加減と鉄板の温度条件は, たねをのせる前の鉄板の温度と, たねをのせてから焼き終るまでの鉄板の温度上昇の経過時間との関係によることを述べたので, 今回は各家庭で入手しやすい器具や燃料——フライパンとガスを用いて, 前回と同等の成品が焼けるための温度条件を測定し, 前報の結果と比較検討してみた。

2. ホットケーキのたねについては, 前回同様M製業K. K. 製の「ホットケーキの素」を牛乳でとき, 焼く器具は普通市販の鉄製フライパン(厚み 0.1cm, 直径底面