

㊦ A-46 小麦粉の調理に関する研究  
膨化調理(4)

東京学芸大附高 ○吉田 レイ  
大妻女子大 板橋 文代  
お茶の水女子大 松元 文子

1. 小麦粉の膨化蒸し調理において従来は生地を手早くこねて強火で早く蒸しあげることがよいといわれているが、生地の混捏問題・放置問題については前回報告したので今回は火力の問題をとりあげ、火力と膨化の関係・製品の形・弾力・味等を検討しよりよい火加減を見出すことを目的として本実験を行った。

2.

(1) 試料

薄力粉 (Violet 湿麩量 15%)

Baking Powder (愛国赤罐)

上白糖

こしあん (市販品)

(2) 実験用ガスメーターを使用して火力を強火・中火・

弱火に調節し、蒸しパンと小麦まんじゅうを作り膨化率・製品の形・弾力・味等をしらべた。

3. (1) 膨化率は火力により明らかに差異が認められた。
- (2) 製品の形も火力により差異を生ずる。
- (3) 味・弾力等は火力によりいくらかの差異が認められるようである。