

得られた。この場合小麦粉中のグルテンは抱気性を失っても乳化作用を助ける性質は失っていないためと考えられる。シューを焼くオープン内の最適温度はそのオープンの構造、大きさにより多少の差がある。又オープン内の温度が一定でもペーストの焼き上りは、その構造に大いに影響されることが分った。

⊗A—48 小麦粉の調理に関する研究
Choux の形成について

和洋女子大 ○阿部ナホエ
お茶の水女子大 松元 文子

1. シューペーストを作るのにルーから作る方法があることについては前報に於て報告した。今回はルーから作る方法に於てルーの温度、ルーに加える水の温度を変え最も容易に誰にでも手軽にシューを作ることの出来るそれぞれの適温の範囲について実験を行った。

シューの焼温度については種々の報告があるが、それは焼器具により多少の相違があるものである。それについて検討した。

2. シューペーストの材料配合を一定にしてもルーの温度、ルーに加える水の温度を変えるとシューペーストは種々異ったものとなる。これらを焼いた場合のシューの体積、外観等について比較した。

又三種の焼器具を使い器具による製品の相違を形態、体積などの点から観察した。

3. ルーを高温度にしても可成りよい形態のシューが