

A—9 乾燥豆類の調理方法について いんげん豆の煮方

大妻女大家政 ○中里トシ子
小瀬川継美
板橋 文代

1. 従来、乾燥豆の煮方は伝習、経験によって行なわれているが、調理上の問題点は多々ある。今回は調味料の添加時期と煮熟成績との関係及び調味液の濃度差が煮豆に如何なる影響を与えるかについて検討した。

2. 試料は大正金時を用いた。A法では熱湯に吸水させ、水煮を行なってから調味し煮熟した豆、B法では熱湯に浸漬吸水させた後、調味液で煮熟した豆、C法では調味液に浸漬し吸水させた後、煮熟した豆について、それぞれカードメーターで硬度を測定し、カラースタジオで煮豆の汁の色を測定した。更に官能検査により煮豆としての良否を評価した。なお、調味液で煮熟する際、砂糖濃度を15%、20%、25%、30%、として、煮熟時間による経時的硬度変化を測定し、また外観も観察した。

3. 以上の実験により、煮豆としてはB法の熱湯に浸漬した後、調味液で煮熟した豆が全般的に良好な成績であった。

また、砂糖濃度別の実験結果では、60分煮熟で濃度15%~20%の煮豆が良好であり、濃度25%以上の場合は煮熟時間を60分以上にする必要が認められた。