

よい。3)重量や圧出水分の減少は、3報に比べ幾分大となった。4)切り身魚を皮つきの一尾魚より火の通りがよいため、加熱時間は短かく温度も多少低目がよい。収縮率、堅さは加熱時間が長くなるに従い増大する。一般に、焼き皿はニクロム線をいためない程度に上部にあげる方が加熱時間も少なく官能による評価も良好である。又予備加熱は行なった方がよく、下段を除いて3~4分(200°C)程度でよい。

#### A-26 焼き物調理に関する研究(第5報) 電気魚焼器による魚焼きについて

桐丘女短大 ○和田 淑子  
東京学芸大 山崎 清子

1. 第3報で「ガス火による魚の直火焼き」の研究を行なったので、これに引き続き、本実験は電気魚焼器を用いて一尾魚と切り身魚を焼く場合の加熱条件について検討した。

2. 試料は一尾魚としてあじ、切り身魚としてまぐろを用いた。電気魚焼器はNF-630を使用し、温度測定はパル3ペンコーダーによった。1)加熱器具の温度変化は、焼き皿の位置を上中下段の3段に分け、常温から350°Cまでを測定した。2)一尾魚は、各段につき、常温から魚を入れた場合、200°Cおよび300°Cまで予備加熱したのち魚を入れた場合における望ましい状態までの焼き時間を測定した。3)あじは、重量、水分、圧出水分、官能による評価を行なった。4)まぐろは、重量、収縮率、堅さ、官能による評価を行なった。

3. 1)焼き皿の位置により放射熱に差があり、200°Cになるには上段3分25秒、中段4分20秒、下段5分を要した。2)あじは魚臭味もなくほど良い焦げ目を得るには、3報の直火焼きの時よりやや時間をかけて焼く方が