

目的 白ソースを家庭で調理するのは、手間がかかる等の理由で敬遠され勝ちであり、料理書の記載方法もさまざまである。そこで4手法を用いて、白ソースを調製し、各手法における最適煮込み時間、手法間、および料理に応用した場合の食味上の比較、さらに粘度の測定、調理時間、手間をくらべ、合理的な白ソースの調理方法を検討した。

方法 白ソースは次の4手法により調製した。ルー：粉、バターを130℃まで攪拌加熱後60℃に冷却し、同温度の液体を加えた。フルマニエ：60℃の液体にクリーム状の粉、バターを加えた。ミックス：室温の液体に粉、バターを加え攪拌した。電子レンジ：ミックスと同様に材料を合わせ、電子レンジ加熱した。煮込み時間は、5、10、20、30、60分とした。食味の評価は官能検査により、粘度はB型粘度計、ローターNo.5で計測した。

結果 官能検査の結果 最適煮込み時間は、ルー、電子レンジ30分、フルマニエ、ミックス20分であったが、検定の結果有意差は認められなかった。またこれらと手法間で比較したが有意差は認められなかった。料理に応用した場合として、煮込み時間5分の各ソースを蒸し鶏にかけて評価すると、ルーが最も良く、続いてフルマニエ、ミックス、電子レンジの順で1%危険率で有意差が認められた。しかしグラタンに用いると4手法間に有意差は認められなかった。粘度の測定結果にも有意差は認められなかった。調理時間においては、ほとんど差が認められなかったが、手間においてはミックスが最も簡単であった。以上の結果から従来行われているルーが好まれる傾向であったが、グラタンのように副材料を加え再加熱する場合、ミックスは味もよく、最も簡単で良い方法といえよう。