

目的 以前にはテリーヌは木テルヤレストランで作られるものというイメージであり、これが最近では一般家庭でも作る人が増えたとように思われる。そこで安価でしかもいつでも簡単に身に入ることのできる鰯と鯖を使ってテリーヌを作り、その際つなぎとしての重要な役割を果たすパナードの量を検討しその効果を調べることにした。

方法 調理書を参考とし鰯と鯖をそれぞれ小下処理後、フードプロセッサーを用いて身をペースト状にしパナードを加えてテリーヌ型に入れプロパンガス用コンベックレンジで焼き上げる。その際パナードの配合割合を変化させたものを作り、同文、色、官能検査を行った。

結果 官能検査の結果舌ざわりも旨みも良いとされるものはパナードの配合割合が40%~50%のものであった。色が白く舌ざわりもよいとされる点で今後の問題点が残ると思われる。