

D-6 油脂の調理に関する研究 (第3報)

—天ぷらの味について—

お茶の水女子大学○松元文子・林恵美子
保坂京子・山内あつ

天ぷらの衣について、次の諸点を研究したので発表したい。

天ぷらの衣の成績を表わすのに「からりとして軽く美味しい」とか「油っぽい」等の言葉がある。これらについて検討を試みた。

先づ、衣の成績と衣の吸油量及び水分量との関係をしらべ、あわせて衣の材料配合、攪拌回数に及ぼす影響をしらべた。

次に、衣のもろさ（砕け易さ）と衣の材料配合との関係について研究した。

次に、油切の良否と材料の引揚温度及び油の使用度との関係をしらべた。

なほ、天ぷらは調理後、比較的短時間で外観・味共に変化するが、天ぷらの時間経過による衣の水分量の変化を測定して、この問題を検討した。