

- 4 油の材料への移行状態の測定（抽出法によって測定し、之を油の利用率と考へた）
- 5 大豆油と人造バター（15%水分含有のもの）との差

\* 18 野菜のいため調理に関する研究（第1報）

玉葱みじん切りについて

横浜国立大学 島田キミエ

玉葱みじん切りの油炒めについて次の諸点を発表した。

- 1 油の使用量と材料の脱水、着色、味、香等の関係
- 2 油の使用量と炒め時間、火力との関係
- 3 油の使用量の限界