

29 パイ (Pie) 製法に於ける実験的考察 (第1報)

一折パイについての折数について一

福井大学芸 竹林やゑ子

1 パイは使用目的の相違によって製品が非常に多くこの使用目的に適する製品を作るためには技術上折数が問題となると思われるので実験をしてみた。

2 折数は3つ折三回, 3つ折三回と2つ折, 3つ折四回, 3つ折二回と4つ折二回, 3つ折三回と4つ折一回とにしてみた。

次に薄力粉と強力粉の相違をみた, 油脂の少ない場合も実験してみた。

3 折り数は少なすぎでは製品にならない, 3つ折三回はよくないし, 亦多くすぎても浮きが悪いことを知った。

薄力粉と強力粉では強力粉の方が浮きがよいことがわかった。

焼く時の温度は製品の形にはあまり関係ない事を知った。

層の数や一枚の厚さについては折数が多くても必ずしもよくないことを知った。