

25. 小麦粉の調理に関する研究

Choux の形成について

お茶の水女子大 松元 文子

和洋女子大 阿部ナホエ

1. Chou paste を作る場合，水と油脂の沸騰したところへ小麦粉を入れる操作（仮に第一加熱操作という）は，これを天火で焼いて（仮に第二加熱操作という）得

られる Choux の形成に大きい影響をもたらす。即ち、Chou paste の材料配合及び第二加熱が如何に適當であっても、

2. その第一加熱操作の方法によって paste の温度は種々に変化する。熱による小麦粉の変化の主なるものとしては、(1)澱粉の糊化、(2)グルテンの変性が考えられるので、これについて実験を行った。

3. なお市販活性グルテン、精製澱粉を用いて Choux におけるこの二成分の単独の影響を検査したのでこれらについて報告する。