

A—4 鶏卵を攪拌することが調理に及ぼす影響

お茶の水女子大 松元 文子
大妻女子大 ○中里トシ子

1. 卵の凝固性を利用した調理において、予定の調理形態をとらない場合がある。すなわち、1) プディング、茶碗蒸しが固まらない、2) 卵とじでは、他の食品を卵がつかない、3) かき卵汁の汁が濁るなどがその主なものである。

経験的には、これらの現象は卵の攪拌が過度に行なわれた場合に起こることが知られている。

2. 全卵、稀釈卵につき、ミキサーを用いて、攪拌度を変え、その粘度、加熱時の分散状態、ゲルの外観、硬度などを調べた。なお、食塩添加の影響についても実験を行なった。

3. 鶏卵を攪拌することは、ゲルの硬度を減ずるがその程度が当を得れば、ゲルの光沢を美しくし、すだちを防ぎ、離漿を少なくするなどの効果がある。しかし、攪拌の度が過ぎるとゲルの色を損し、卵の凝集力を減ずるなど調理上の損失が大きい。これらの現象は卵が古くなるに従って一層甚だしい。