

火力、蒸し湯の量、蒸されるものの量（ビーカーの数）の主効果および交互作用をしらべた。その結果は火力の影響が一番大きく、次には蒸されるものの量（ビーカーの数）で、蒸し湯の量の影響はなく、火力と蒸されるものの量（ビーカーの数）との間に交互作用のあることが判明した。

A— 6 蒸し物調理の基礎実験 その1

東京家政学院大 ○板谷 麗子
お茶大家政 吉松 藤子

1 蒸し物は食品の種類や大きさ・量等によって、蒸し加減が違うが、ここでは火力、蒸し湯の量、蒸されるものの量がどのような関係にあるかを明らかにするために本実験を行なった

2. 容量 200cc のビーカーに30°C の水 200cc を入れたものを用意し、これをそれぞれ1ケ、2ケ、3ケ、4ケと蒸器内で加熱した場合のビーカー内の水、および蒸器内の蒸気の温度上昇を測定した。蒸し湯の温度が98°Cに達した時にビーカーを蒸器に入れた。熱源としては300W、600Wの電熱器を使用し、蒸し湯の量は150cc、300cc、450ccの三段階とした。

3. 蒸し物調理では普通80~85°C以上の温度を使用することが多いので、ビーカー内の水の温度が85°C、90°C、95°Cに達した時の時間を取り上げ分散分析して