

性状に影響する因子は多い。われわれは異なった材料、方法でカスタードをつくり、その性状の差を明かにし、家庭料理として、より扱いやすいものとするためいくつかの実験を試みたので報告する。

2. 材料配合割合を全卵10, 15, 20, 25, 30とし、砂糖10, 15, 20, 25, 牛乳で100とした組合せのカスタードについて、カードメーターで硬度を測定し、性状を比較した。さらに、冷却による変化、卵の鮮度、材料混合方法、加熱時間、食塩添加、ミルクの種類による相違などについて検討した。なお加熱条件は山脇らの方法に準じた。また卵は産卵翌日目のものを用い、鮮度による実験は室温、冷蔵庫貯蔵のものについて行なった。ミルクの種類は牛乳の代わりにスキムミルク、エバミルクを用いた。

3. 以上のことから、卵の鮮度、材料の混合方法、食塩の添加、ミルクの種類などにより差がみられ冷菓とする場合は卵15%砂糖20~25%のものが適当であった。材料配合割合による差はこれまで報告されたとおりの結果であった。

A-79 鶏卵の調理学的研究 カスタードプディングについて

名古屋女大 内島 幸江
○赤池 節代

1. カスタードプディングはその凝固状態について、卵の品質テスト上からもかなり研究されているが、実際の調理では冷菓としても利用されるもので、その製品の