

A-24 油脂の調理に関する研究 (第4報)
天ぷらの衣について

山梨学院大短大 ○川口 秀子
文化女大家政 比留間トシ
お茶の水女大家政 松元 文子

1. 天ぷらの衣材料に適する小麦粉および衣に使用する水の適温を明らかにする目的を中心として、衣に添加する卵の効果、衣をといた後の経過時間の影響等について検討した。

2. 小麦粉は低たん白粉(蛋白6.4%)、薄力粉、中力粉の三種を使用、使用水温は 2°C 、 15°C 、 30°C について、比較検討した。製品の評価方法としては、衣の粘度測定、離水量測定、揚げ油中における衣の浮き上がり時間の測定、揚げ衣の水分、脂質測定、揚げ衣の膨張程度を知るための体積測定を行ない、からりとした製品の目安とした。

3. ①衣に使用する小麦粉は、低たん白粉、薄力粉、中力粉の順によい。中力粉の場合は湿熱するか又は衣の濃度を薄くすることにより薄力粉に近づけることができる。②衣に使用する水温は高すぎるとグルテン形成が行なわれやすく、粘度大となり、からりと揚がらない。又使用水温が低すぎると揚げ油中での衣の浮き上がり時間は遅く、脱水膨張が起りにくくよい成績とならない。つまり使用水温 15°C 前後の場合が水分と脂質の交代が良好で、 2°C 、 30°C との間には有意差がみられた。又卵水、低たん白粉の使用により使用水温による水分脂質交代の差は減少される。③卵の使用は水分脂質の交代を良くするのみでなく、衣の膨張度を大きくし、軽い感触の衣とすることが認められた。