

A—45 でんぷんの調理性について(第5報)
—溜菜について—

和洋女大文家政 寺元 芳子

1. 中国料理では油脂を多く用いるが、その割には油っぽさを感じさせない。その要因の一つが汁に濃度をつけるでんぷんにあると考えられるので、ここでは溜菜を取り上げて検討することとした。

2. 調味料と油の分散との関係をみるために目盛りつき試験管にサラダ油と各調味料とを入れ、フラッシュミキサーで30秒間振盪した後静置し、一定時間ごとにその分離状況をしらべた。また、でんぷんを加えマグネチックスターラ(湯煎器つき)で攪拌加熱したものを試料とし、油の分散についてはその粒子の大きさ、分布状況を検鏡し、乳化の安定については遠心分離器にかけてその分離状態をしらべた。油や調味料がでんぷん糊液の粘度に及ぼす影響については、その粘度を回転粘度計で測定した。また、でんぷんや酢の添加の有無、時期による影響をしらべ、それぞれの食味についてのテストを行なった。

3. 調味料のうち、スープストック、醤油、酢は油を分散させる。でんぷんの添加は油の乳化を安定にする。この場合でんぷんの濃度の高い程、加熱時間の長い程、油の分散はよい。油はでんぷん糊液の粘度を著しく上昇させる。食塩・砂糖は単独添加よりも混合添加において著しく粘度を低下させる。でんぷんは調味料と同時に加える方が油の分散がよいが、酢の場合は加える時期に関係しないようである。