

A—76 調理学における基礎的な 2・3 の問題

美作短大 額田 清

1. 家政学およびその中の多くの部門と同じく、調理学もまた必ずしも学問的に確立されたとはいえない状態にある領域である。この現状にかんがみて、これに理論

的な根拠を与え体系化の一助としようとするものである。

2. (イ) 本を読む
- (ロ) 自分で考える

3. (イ) 調理とは人間が食用としようとする素材についてその食用価値を高める過程をいい、調理学とは調理とそれによって生じる付加価値との関係を調べる科学である。

(ロ) 調理の過程の各段階(調理操作)は、これを洗, 切, 圧, 混, 浸, 0 (ゼロ)の6種に分類される。

0 (ゼロ)とは何もしない——放置する——操作である。

また茹, 炒はそれぞれ高温における浸, 混, の操作である。