

A 41 牛スネ挽肉を使用したコンソメスープの調理方法(熱水使用)について。
福岡女学院短大 渡辺智恵 ○山本信子

目的 牛スネ肉からとるコンソメスープは、印旛にアグをとらせる方法を行なうことが多い。この方法においては、スネ肉の形状は、角切り、さひの目切り、挽肉の3種が使用される。又旨味成分を浸出させるためには、通常水温の素汁又は水を使用する。挽肉を使って短時間に旨味を浸出させるには、熱水を使用した場合効果が大きいと考えられるが、余り行われてないようである。そこでスープの浸出液の初温が水温と熱水の場合を比較し検討することを試みた。

方法 通常の調理方法に従って肉の重量は、最終液量スープに対して20%とした。即ち素汁(又は水)100ml:肉25gと蒸製分を加え水温95±3°Cで加熱した。途中減量しないようこし水(湯)を行つた。試料の区分は、挽肉+熱水(素汁)、挽肉+水(素汁)、角肉+水(素汁)、そして加熱時間別に沸騰後20分、40分、60分、90分のスープについて、官能テスト、pH、乾物量、比重、各N量、酸度を測定した。

結果 水温素汁浸出と熱水素汁の挽肉スープでは、20分で熱水素汁スープの味、透明度が水温素汁より好まれた。水と熱水+挽肉のスープでは40分浸出液で有意に熱水挽肉スープが好まれた。水浸出の角肉のスープと熱水挽肉スープでは、水浸出角肉スープを60分、90分加熱してどちらのより熱水挽肉40分、60分浸出のスープの方が、数回とも有意においしいとされた。pH、乾物量、N量における20分、40分浸出スープで、熱水浸出スープが水温スープより旨味成分が溶出している傾向がみられた。上記の調理条件下での、熱水浸出スープは透明度、味、時間において、最も新鮮な調理法とされうる。