

凍豆腐をおいしく食べるためのなるべく簡単な調理条件の探索
 広島文教女大短大 豊後孝江

目的 凍豆腐のもどし方、煮方は、凍豆腐のおいしさを左右する因子である。そこで若年層を対象に、なるべく簡単な調理条件の探索のために一連の実験を試みている。今回はもどし水量について検討し、若干の知見を得たので報告する。

方法 前回までの報告によると もどし水温・もどし時間・加熱時間・含ませ時間は、①20℃, 10分, 40分, 10分, ②40℃, 10分, 20~40分, 10分の方法が好まれ、煮汁は150ml/枚、紙蓋がよいという結果であった。本実験はもどし水量(75, 100, 150, 200,)/枚について検討した。種々の条件で調理した試料は、理化学的、レオロジー的性状および官能検査により検討した。

結果 ①湯もどし後の長さ(縦・横・高さ)の変化は1.2~1.3倍に伸び、その比率は水温(20, 40℃)；水量による差は認められなかった。含め煮後、高さは70~80%に縮小したが縦・横の変化はみられない。②湯もどし後198~227%に膨潤した。もどし水温20℃と各水量間には有意差は認められないが、40℃75mlもどしの場合には有意に小さい。吸水率の差は認められない。湯もどし後のハードネスは20>40℃の傾向がみられたが有意なものではない。③含め煮後、高さの縮小に伴い膨潤率は70~80%に減少した。吸水率は40℃・75mlもどしの場合に有意に大きく、湯もどし後の膨潤率・吸水率の小さいものほど煮あがり後は大となった。④もどし水量75, 150mlの官能検査を行った結果、20, 40℃いずれの場合も75mlもどしが有意に好まれ、20℃より40℃のほうがより好まれる傾向にあった。これは吸水率に左右されている。この研究は旭松食品研究所の森下と共同で行っている。