

目的 どら焼きは身近な菓子として日常食される機会も多いが、その製には家庭における手作り頻度が低いように思われる。そこで今回は特にどら焼きの皮について、調理書等で作り方を調べるとともに、実際に焙焼実験を繰り返して、どら焼きの皮の配合割合について検討することとした。

方法 どら焼きの皮の調製方法について調査を行い、そのうちの20種類について実際に調製を行い、材料および配合割合、焙焼温度、焙焼時間等を検討した。さらに、どら焼きの皮の外観および食味に影響を与える重曹量を検討するため、小麦粉量の0.5~2.5%の5段階で重曹添加実験を行い、それらについても物性面、食味面から測定を行った。尚、焙焼器具には、家庭において手軽で、温度管理の簡便なホットプレートを使用した。

結果 27種類について調製方法を調査した結果、どら焼きの皮の主材料の配合割合の平均値は、小麦粉100に対してさとう84.2±9.6、卵71.7±20.0、重曹1.3±0.9であった。焙焼温度や焙焼時間についての具体的な記述はほとんどみられなかった。20種類についての焙焼実験(焙焼温度160℃、焙焼量14g)の結果、小麦粉100に対し、さとう100、卵100、はちみつ12、水40の時の製品が一番どら焼きの皮として良好であった。この配合割合で膨化剤の重曹量のみ0.5、1.0、1.5、2.0、2.5%の5段階に添加した場合では、膨化率、色差、硬さの測定から、官能検査(評点法)の結果からも、小麦粉量100に対して重曹量1.5の製品が一番、どら焼きの皮として良好であった。

注 "皮"とはどら焼きであんを挟んでいるスポンジケーキの部分を称した。