

目的 希釈卵の調理で難しいのは加熱温度と加熱時間の管理である。低温緩慢加熱法では蒸し器内の温度管理が煩雑であり、高温急速加熱法では最適加熱時間の把握が難しい。無水鍋または万能鍋と呼ばれるアルミニウム鋳物製の鍋は蒸し器としても利用できるとされ、保温性に優れている。高温で短時間加熱後、余熱を利用する高温急速加熱法にこの鍋は適するのではないかと考え、希釈材料、希釈割合の異なる希釈卵についてこの鍋による蒸し加熱を試みた。

方法 卵豆腐、茶碗蒸し、カスタードプディングを無水鍋（北陸アルミニウム㈱製、本体の直径25cm、容量5l、アルミニウム合金の厚さ4mm）を用い高温急速加熱法で調製し、従来の家庭用アルマイト製蒸し器で調製した製品と最適加熱時間、硬さ、外観などを比較した。

結果 ①ステンレス製容器に入れて加熱した卵豆腐、カスタードプディングは従来の蒸し器による最適加熱時間の30-60%の加熱時間でよい製品が得られた。耐熱ガラス容器に入れて加熱した茶碗蒸しは従来の蒸し器とほぼ同じ加熱時間でよい製品が得られた。②カスタードプディングは砂糖の割合が異なっても同じ加熱時間でよい製品が得られた。③無水鍋の保温性のよさが消火後の鍋内温度降下を緩慢にするため、希釈卵の高温急速加熱には無水鍋は有効で、熱伝導のよい容器を使用した場合にその有効性が顕著であることがわかった。