

調理化学実験

短食二ノ一 国 広 祥 子

講師 本学教授 農博 平 友 恒

各種栄養素の調理時における化学変化のうち、次の項目につき実験を行つた。

1. 脂 肪

沃素価測定

過酸化物質価測定

酸敗度定性試験

発煙試験

2. 蛋 白 質

卵白を試料とし 熱変性

pHによる変化

呈色反応

諸種の沈澱剤による変化

3. 炭水化物

砂糖の旋光度測定

菓子中の砂糖の定量

砂糖の融点、焦化温度測定

アミノ酸と糖との褐変反応

食 品 の 官 能 検 査

講師 本学講師 岡 部 巍

「食品の官能検査」と云うことが大分方々で聞かれる様になつて来たので、其の意義、応用面、実施法等について簡単な解説を行つた。

又総合調味料二種、魚肉ハム一種を用いて嗜好調査を行い、其の整理法を実施した。更に PTC—Na

Benzoateによる味覚分類テストも併せ行つた。

尚、本講のテキストに食物学会誌 No.6, P9.の「食品の官能検査」の所を用い、又本講に於いて実施した味覚分類テスト、嗜好調査の結果については本誌 P23 を参照されたい。

調 理 実 習

(西洋料理のコツ)

講師 万養軒取締役調理主任 調 理 研 究 室
鈴 木 卯 三 郎

下記の料理についての説明があり、引続き実演をしながら、各料理のコツを話された。

今回は色々の関係上、一部分の手伝いをして、他は見学試食した。

尚、鈴木先生は、皇太子殿下が昭和34年8月、高校野球入場式臨場後大宮御所にお宿泊の折、調理をうけもたれることになつていたので、その献立についてもお話を伺つた。

Oeufs en nid オフ・アン ニード

材料 五人前

1. アンチヴュソース 少々

1. 玉 子 六 個

1. ハ ム 十 匁

1. 玉 ね ぎ 十 匁

1. パ セ リ 少 々

1. ヘ ツ ド 百 匁

1. メリケン粉 少 々

1. パ ン 粉 少 々

1. 芋 百 匁

1. マシユローム 五 個

1. 牛 乳 五 匁

○ オフ・アン ニード

(a) ジャガイモの皮をはぎ、糸切りとなし網型に入れ狐色になる迄フライし別器に移しておく。