

# 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
- 過酸化値測定
- 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

## 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

pHによる変化  
呈色反応  
諸種の沈澱剤による変化

# 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, P 9. 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しを伺つた。

- |    |        |     |     |
|----|--------|-----|-----|
| 1. | ハ      | ム   | 十 匁 |
| 1. | 玉      | ね ぎ | 十 匁 |
| 1. | ペ      | 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 |

## Oeufs en nid オフ・アン ニード

材料 五人前

- 1. アンチヴユソース 少々
- 1. 玉 子 六 個

○ 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。