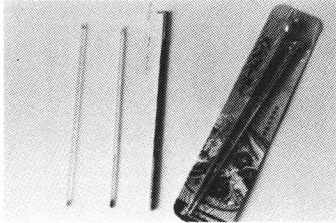
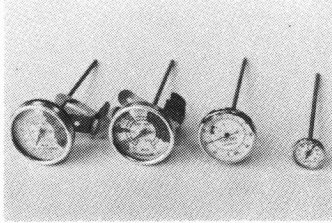


調理と温度

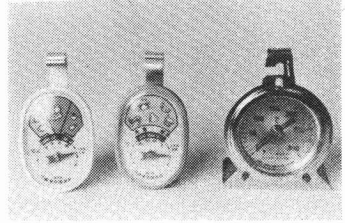
1. 温度計のいろいろ



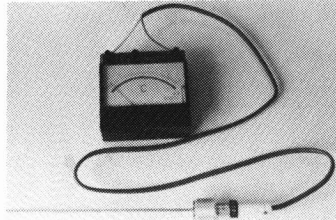
水銀温度計
アルコール温度計
保護ケース
揚げ物用温度計



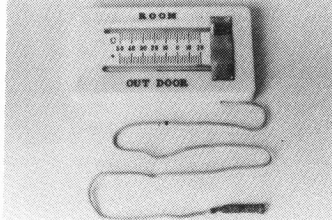
揚げ物用温度計
調理用温度計
調理用温度計
冷凍食品用温度計



冷蔵庫用温度計
冷凍庫用温度計
オープン用温度計

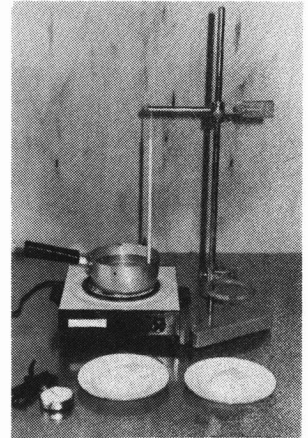


熱電対温度計



隔測温度計

(3) ソースパンに油を 400 g 入れ、コンロにかけ、温度計をスタンドに取りつける。



2. 調理実験

揚げ油の温度変化

〔目的〕

じゃがいもの切り方によって、油の温度がどのように変わるかを観察し、揚げ物の要点を理解させる。

〔用具〕

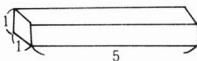
ソースパン小1, 温度計 300℃ 1, 鉄製スタンド1, 電気コンロ 300 W 1, ストップウオッチ 1

〔材料〕

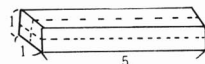
じゃがいも 200 g ぐらいのもの 8 個
てんぷら油 400 g

〔方法〕

(1) じゃがいもは皮をむき、1×1×5 cmのひょうし木形に6個で約40gになるよう4群用意する。



(2) じゃがいもを(1)と同様に4群つくり、それぞれ1個を4つ切りにする。



(4) 150℃, 160℃, 170℃, 180℃, それぞれの揚げ温度のとき、じゃがいも40gずつ入れ、温度変化をみる。

(5) (4)と同様に小さく切った方も実験する。
〔実験結果〕 昭和59年5月10日実施

