

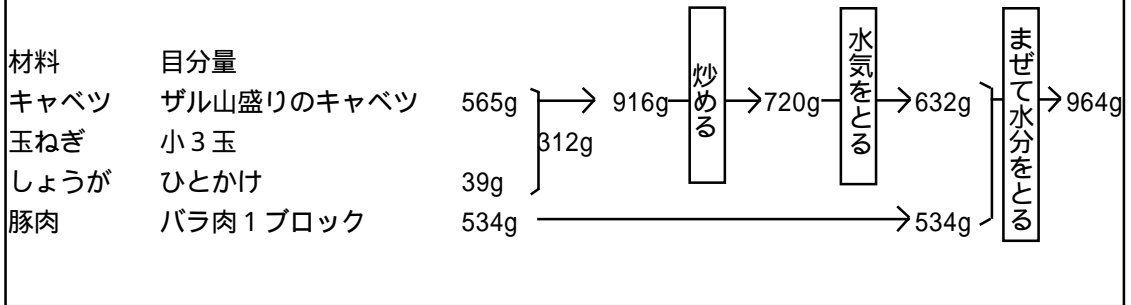
手作り餃子

〜定量的計量による美味しさへの挑戦〜

餃子のおあんを作成する時、なかなか思い通りのおんに仕上がらないのが常です。いろんな参考文献には餃子の材料の量が載って知ってはいますが、自分でおあんを作成する時の分量はどのくらいであるのかはあまり把握していませんでした。そこで自己流餃子のおあんを模索するために定量計測をおこなってみました。また、加工途中の材料も計量しました。これにより、普段なげに使っている材料が実際にはどのくらいの重さがあるのか、それを加工することによってどれくらい分量が変化するのが把握できる事になります。



(きざんだキャベツ及び餃子のおん)



「調査結果」

材料の種類と目分量の関係を上記図にまとめてみました。料理工程ではクッキングカッターで野菜をきざんだ後、胡麻油で野菜を一旦炒めて水分をとばしています。豚肉については肩バラ肉をブロックで購入後、同様にクッキングカッターでひき肉にしています。



また、今回はうまく水分を飛ばしきれなかったため、肉をまぜたあとも水分をとりました。



「考察及び今後の課題」

単純計算で原材料の1/3強の水分をとばした事になっていきます。野菜がかなりの率を占めるとはいえ、かなりの水分がとんだことになるでしょう。

細かく野菜をきざむ時クッキングカッターを使用しているため、水分が入りやすくなっています。もし次回作成する機会があるならばメイン野菜だけでも手できぎむのがいいでしょう。

作成時期は9月下旬なので、おんの中身のうち野菜のメインをキャベツにしています。