

第5章 食生活をつくる

年 組 番

② 小麦粉のグルテンを確かめよう

名前

目的	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉からグルテンを分離し、その性質を知る。 ・3種類の粉のグルテン量を比較し、それぞれの粉の特徴を知る。 				
材料	薄力粉 100g, 強力粉 100g 上新粉 (うるち米の粉) 100g	用具	上皿自動ばかり, 計量カップ, ボウル3個, 布 (さらしもめんまたは三角コーナー用不織布) 3枚, ラップ, キッチンペーパー		
方法	<p>①ボウルの中に、薄力粉と薄力粉の重量の半分の水を加えてこね、引っ張ってみる。</p> <p>②強力粉で①と同様にする。</p> <p>③上新粉で①と同様にする。</p> <p>④①②③のボウルにラップでふたをし、30分おいてから引っ張ってみる。</p> <p>⑤④の①②③をそれぞれ同じ回数ずつこね、引っ張ってみる。</p> <p>⑥⑤の①②③をそれぞれ布 (さらしもめんまたは不織布) に包み、軽くもみ洗いする。 水が濁らなくなるまで水を替えながら洗い、布の中に残ったグルテンを集める。</p> <p>⑦キッチンペーパーで軽くグルテンの水分を取り、重さを量る。</p> <p>粉に対するグルテンの割合 (%) = とれたグルテンの量 (g) ÷ 粉の量 (g) × 100</p>				
結果	生地	材 料	薄力粉	強力粉	上新粉
	の伸び	軽くこねた直後			
		約30分おいたもの			
		おいた後でこねたもの			
	グルテン	グルテンの量 (g)			
		グルテンの割合 (%)			
考察	1. グルテンの性質をまとめてみよう。				
	2. ①～③の粉について、それぞれの粉に適する調理を答えよう。				