

ホットケーキのフワフワ比較大実験

堀尾 秋姫 中原 萌香 土岐 彩華 角南 芽依 徳永 りか

要旨

今話題のホットケーキのあのフワフワ感の秘訣は何なのかが気になり、生地を膨らませるときに用いるベーキングパウダー（B.P.）や重曹などに着目し、実験を行った。その結果、ベーキングパウダーが最も適していることが分かった。

キーワード：ホットケーキ、ふわふわ、ベーキングパウダー、重曹

1 序論

ふっくらとしたホットケーキを作るため、レシピを Web ページや本で調べたところ、ベーキングパウダーや重曹は生地を膨らませる働きがあることが分かった。そこで、ホットケーキが最適に膨らみ、おいしく食べることができる割合を調べることにした。今回はベーキングパウダーと重曹を用いた実験を行った。

2 仮説の設定と検証

（1）仮説の設定

膨らみの違いを調べるために B.P. と重曹の量を変えていくことにより検証することを試みた。

【仮説】 B.P. はふくらし粉と言われ、混ぜ合わせたらすぐに焼くことが出来るためホットケーキ作りには重曹よりもよく使われることが多い。

（2）検証方法

すべてのホットケーキ作りにおいて、材料を次のように決め、B.P. と重曹以外の割合が均一になるようにした。

【材料】	
薄力粉	65g
砂糖	20g
卵	1/2 個
サラダ油 大さじ	1/2
牛乳	70ml
バニラエッセンス	1 滴
B.P. or 重曹	各々

作り方

- 1 薄力粉，砂糖，B.P. または重曹をボールに入れふるう。
- 2 1 に卵，サラダ油，牛乳，バニラエッセンスを加え混ぜる。
- 3 160℃ に温めたホットプレートに油をひき，型を乗せ，2 を流し入れる。
- 4 両面ともに焼けたら完成。

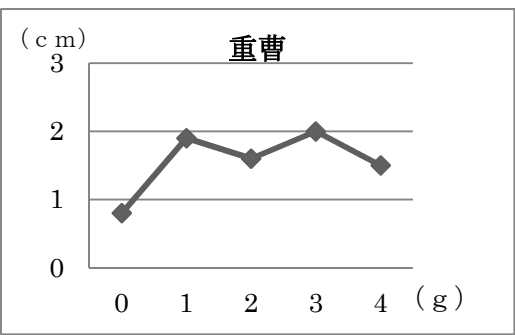
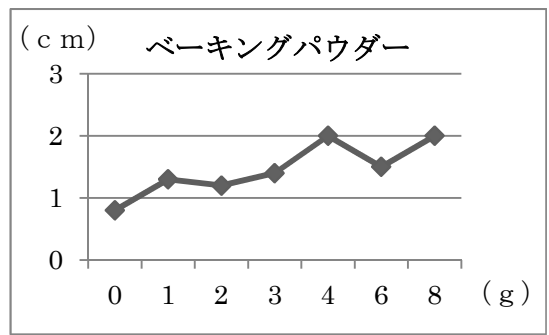
（3）実験方法

- ・ B.P. の分量を 0，1，2，3，4，6，8g と変えていく。

・重曹の分量を0，1，2，3，4gと変えていく。

(4) 結果

【ホットケーキの膨らみの高さ】



【試食調査】

それぞれのホットケーキを試食してもらい、感想と、どれが1番美味しいかを聞いた（人数）。

表1 ベーキングパウダー編

g	感想	人数
0	かたい、甘さが足りない、歯ごたえがある	0
1	少しかたい、0より美味しい	2
2	かるい、1より甘い、まだかたい	4
3	2よりホットケーキになった、かるくなった	8
4	フワフワ、美味しい、見た目がいい	9
6	フワフワだが味がない	0
8	味がない、フワフワ、後味苦い	1

表2 重曹編

g	感想	人数
1	普通(?)	17
2	美味しくない、味がない、少し苦い	3
3	後味苦い	0
4	(あまりの不味さで試食中止)	

3 結論

B. P. を使用した場合、4 g と 8 g で最も膨らみ、4 g のときの味が最もおいしいと感じた。よって小麦粉：B. P. = 16：1 の場合が、最もおいしいホットケーキを作ることができると言える。一方、重曹では3 g のときに最も膨らみ、1 g のときにおいしく食べることができた。しかし、見た目の良さや色、味などはB. P. で作ったほうが重曹よりおいしかった。このことから、B. P. を使用した方が、おいしいホットケーキを作ることができると言える。

また、ベーキングパウダーの代わりに、膨張剤としてマヨネーズやメレンゲを加えて作ってみると、メレンゲはよく膨らんだが、マヨネーズはそれほど膨らまなかった。味は両方ともあまりおいしくなかった。しかし、重曹やメレンゲを使用した時の膨らみ方は良かった。今後は、味の改善等をしていくことで、よりふわふわでおいしいホットケーキを作ることがを研究していきたい。

【参考文献】

・山崎清子 島田キミエ：調理と理論，同文書院(1982)