

I-3-2 大麦粉入りパンケーキの製造

1. 【背景・目的】

大麦粉の粉末とタピオカでんぷんを主原料に、膨張剤としてベーキングパウダーを用い、パンケーキを製造し、出来上がった製品の官能評価を行った。

2. 【方法】

- ① ボールに、大麦粉 200g、きび砂糖 25 g、ベーキングパウダー 4 g、鶏卵 1 個を加え攪拌後、クリーム 40ml、牛乳 80ml をさらに加えてゴムベラでよく攪拌した。この生地の一部を、中火で加熱したフライパンに加えパンケーキを焼き上げた。
- ② 別のボールに大麦粉 180g、タピオカでんぷん 20 g、ベーキングパウダー 4 g、鶏卵 1 個を加え攪拌後、クリーム 40ml、牛乳 140ml をさらに加えてゴムベラでよく攪拌した。この生地の一部を、中火で加熱したフライパンに加え上記と同様にパンケーキを焼き上げた。
- ③ 出来上がったパンケーキの官能評価を行った。

【結果・考察】

大麦粉末を用いたパンは、プレーンな味であるがおやつとして、十分味わえるものであった。大麦粉にタピオカでんぷんを加えたものは少しふわふわ感があり、風味のあるパンケーキとして味わうことができた。

