

昆布出汁検証

2021年12月16日

昆布出汁を水道水から取った場合と、スパイラルナノバブル水から取った場合とで味の違いはあるのかを検証した。

《手順》

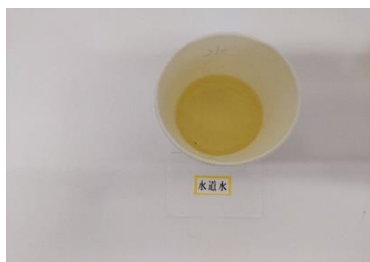
鍋を二つ用意し、水道水とスパイラルナノバブル水をそれぞれ500ml注ぐ。

昆布を7.5gずつ鍋に投入し、火にかける。

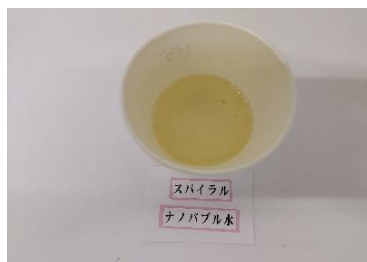
出汁がでたら火を止め、昆布を取り出す。



火力はIHの中火(4)で統一



水道水



スパイラルナノバブル水

《結果》

	水道水	スパイラルナノバブル水
色	濃い	薄い
香り	薄い	濃い
味	薄い	濃い

色は水道水の方が濃く出ていたが、香りと味はスパイラルナノバブル水の方が強く感じられた。

《考察》

スパイラルナノバブル水でとった出汁は、水道水でとったものより色味は薄くなったものの香りと味については濃くでていたことから、濃い出汁と少ない調味料で減塩の食事を作ることが出来るのではないかと考えられる。

またはスパイラルナノバブル水で出汁を取る場合、通常の方法でとる出汁よりも少ない昆布の量で同じ濃さの出汁が取れるということで、材料費の節約ができると言える。