

茶碗蒸し検証

2022年3月10日(木)

材料の水や蒸し器に入れる水を水道水とスパイラルナノバブル水を用いて2種類の茶碗蒸しを作り、味や食感に違いがあるのかを検証した。

《材料》

卵	1個
うどんスープ	1/2袋
水	200mℓ



《手順》

1. ボウルにうどんスープと水を加えてよく混ぜ、さらに卵を割りほぐして混ぜ合わせ、卵液を作る。卵液はこし器でこして滑らかにする。
2. 器に卵液を8分目まで入れて泡を取る。
3. 蒸し器に入れて蓋をし、中火で9~10分蒸す。



《結果》



左：水道水で作った茶碗蒸し

右：スパイラルナノバブル水で作った茶碗蒸し

見た目に違いは見られなかった。



水道水



スパイラルナノバブル水

水道水	スパイラルナノバブル水
出汁の味	卵と出汁の両方の味ができる 水道水よりも柔らかそうな見た目 (火は同じように通っていた)

スパイラルナノバブル水で作った茶碗蒸しは出汁の味に加えて卵の味も感じられ、素材の味をより引き出す効果があるのではないかと考えられる。