

蒸しパン検証

2022年3月24日(木)

蒸しパンを蒸すときの水をスパイラルナノバブル水に変えると、蒸しパンの味や食感に違いが出るのかを検証する。

《材料》 蒸しパン6個分

ホットケーキミックス	150g
牛乳	100ml
卵	1個
砂糖	大さじ1
サラダ油	大さじ1



《手順》

1. ボウルに卵を割りほぐし、牛乳と砂糖を加え混ぜる。
更に、ホットケーキミックス、サラダ油を加えてムラなくよく混ぜる。
2. アルミカップに生地を均等に分け入れる。
3. 蒸気の上った蒸し器に入れ、強火で15分ほど蒸す。
竹串を刺し、何もついてこなければ完成。





水道水





スパイラルナノバブル水

《結果》



・ 蒸しあがり直後

水道水	スパイラルナノバブル水
	

・ 外観

水道水	スパイラルナノバブル水
	

・ 断面

水道水	スパイラルナノバブル水
 <p data-bbox="236 1624 608 1659">気泡が下の方に偏っている。</p>	 <p data-bbox="842 1624 1182 1659">気泡が全体に入っている。</p>

・ 試食

水道水	スパイラルナノバブル水
<p data-bbox="165 1776 687 1904">スパイラルナノバブル水よりもずっしり パサついていた 卵の臭いがした</p>	<p data-bbox="874 1776 1171 1904">ふわふわ感がある 軽い食感 水道水より甘く感じた</p>

試食した全員が、スパイラルナノバブル水で蒸した方が美味しいと感想を述べた。