

講義タイトル	小麦粉の種類と調理特性	学科名	食物栄養学科
		講師名	藤原久子/講師
		専門	調理学
		対象	高校生以上

概 要

小麦粉はタンパク質含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉と分類されます。パンを作る際に強力粉、うどんを作る際に中力粉、お菓子を作る際に薄力粉を使用するなど、調理するものによって使用する粉が異なるのは、タンパク質含量が関係しています。小麦粉に水を加えてこねると「グルテン」が形成されますが、小麦粉の種類によって、さらに添加する材料や順番によっても形成されるグルテン量は異なり、出来上がりの状態が変わります。このように、小麦粉を用いて調理をする際には目的に応じて粉の種類を使い分けることが大切になります。

本講義では、小麦粉の種類、調理特性について学びます