

クッキーの食味に及ぼす鶏卵、食塩の影響

参考文献

- 1) 川染節江・石間紀男・吉川誠次：家政誌 22, 41 (1971).
- 2) 和田淑子・倉賀野妙子・長谷川美幸：家政誌 33, 313 (1982).
- 3) 山崎清子・島田キミエ：調理と理論，同文書院，p. 66 (1968).
- 4) 科学技術庁資源調査会：日本食品標準成分表（四訂），p. 178 (1982).
- 5) Yoko Takei：Agric. Biol. Chem., 41, 2361 (1977).
- 6) 吉川誠次・佐藤信：食品の品質測定，光琳書院，p. 68, p. 69 (1977).

新 刊 紹 介

武恒子・木寺博子・右田節子・石川寛子共著

「食と調理学」

(A5判318ページ 定価2,500円 弘学出版)

調理学は家政学の食物学を中心となるものであるが、昨今の食品素材と情報の世界的流通、便利な加工食品の繁用、ますます美味を追う嗜好等すべて食べものに最も密接に関わる調理の課題である（序文より）という観点から食学における調理学という視点でまとめられたのが本書である。

筆者はお茶の水女子大学食物学第1回卒業の方々で、現在大学、短大で調理学を担当し、また研究活動をなされておられる方々で、実際に授業に当り調理と食学とを結びつける試みをなされており、その成果を

まとめたものである。それだけに従来の調理学の成書よりは幅広くとらえていることは注目して良いであろう。

内容としては食と調理の歴史、おいしさと調理、食品の調理、調理の操作と器具、調理と衛生、材料の購入と利用となっており、各項目を1人ないし2人で分担執筆をしている。食あるいは食事という新しい観念をふまえてまとめられたという点から関心の深い著書である。また別冊付表としてF分布表、食品の保存温度基準などがついているのも参考になる。（元山）