



お砂糖の不思議な力

< part 2 >



焼き色がつく

パンを焼くとききれいな色が付き良い香りができるのは、糖と小麦粉や牛乳、たまごなどに含まれるアミノ酸が反応してできる物質のためで、これをメイラード反応といいます。



泡が長持ちする

メレンゲやホイップクリームを作るとき砂糖を入れるのは、卵白の水分を吸収させ泡立ちを良くするためです。泡同士のくっつきを抑えてきめ細かな状態を保つことができます。

たんぱく質を固まりにくくする

卵焼きやカスタードプリンを作るときに砂糖を加えると、たんぱく質の凝固温度が高くなるので、ふわとした卵焼きになったり、口当たりの良いプリンができます。



味と香いを引き出す

果実酒を作るときに砂糖を加えるのは、砂糖の浸透圧によってフルーツの味と香いを引き出すためです。