

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11) 特許出願公告番号

特公平7-63335

(24) (44) 公告日 平成7年(1995)7月12日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/32		D		
1/20	1 0 4	Z		

請求項の数2 (全 2 頁)

(21) 出願番号	特願平4-319830
(22) 出願日	平成4年(1992)11月30日
(65) 公開番号	特開平7-16078
(43) 公開日	平成7年(1995)1月20日

(71) 出願人	592246598 吉村 清 和歌山県和歌山市大垣内604番地の4
(72) 発明者	吉村 清 和歌山県和歌山市大垣内604番地の4
(74) 代理人	弁理士 杉本 勝徳 (外1名)
審査官	種村 慈樹

(54) 【発明の名称】 揚げ出し卵豆腐およびその製造方法

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 卵豆腐を油で揚げてなる揚げ出し卵豆腐。

【請求項2】 だしでのばした卵汁を作る工程と、前記卵汁を型に入れて蒸して卵豆腐を作る工程と、前記卵豆腐を油で揚げる工程とからなる揚げ出し卵豆腐の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 この発明は、卵豆腐をごま油等で揚げてなる揚げ出し卵豆腐およびその製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来より、だしでのばした卵汁を四角い型に入れて蒸してなる卵豆腐がある。また、豆腐をころもをつけないで、ごま油で軽く揚げてなる揚げ出し豆腐

2

がある。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかし、従来からある卵豆腐や揚げ出し豆腐ではあきたらず、より風味、香り、舌触りの良い豆腐が待ち望まれていた。

【0004】 したがって、この発明の目的は、風味、香り、舌触りの良好な揚げ出し卵豆腐およびその製造方法を提供することである。

【0005】

10 【課題を解決するための手段】 この発明の揚げ出し卵豆腐は、卵豆腐を油で揚げてなるものである。また、その製造方法は、だしでのばした卵汁を作る工程と、前記卵汁を型に入れて蒸して卵豆腐を作る工程と、前記卵豆腐を油で揚げる工程とからなるものである。

【0006】

【作用】この発明の揚げ出し卵豆腐およびその製造方法によると、卵豆腐を油で揚げることで、風味、香り、舌触りの良好な卵豆腐が得られる。

【0007】

【実施例】揚げ出し卵豆腐の製造工程を、順を追って説明する。

① まず、だしでのばした卵汁を作る。出し汁は、調味料等で味付けされている。

【0008】② ①の卵汁を真空容器内で真空にしなが
ら、約10分かきませる。これにより、卵汁内の気泡 10
を抜く。

【0009】③ ②のかきませた卵汁をせいろ(型)
に入れて蒸し、凝固させる。

【0010】④ ③の凝固物の水分を抜く。これによ
り、できあがり状態で硬い卵豆腐を作ることができる。

【0011】⑤ ④で水分を抜いた凝固物に揚げ出し用
パウダー(例えば、片栗粉等)をつけて、ごま油等の油

で揚げて揚げ出し卵豆腐を作る。なお、揚げ出し用パウ
ダーをつけることで、舌触りが良くなる。

【0012】なお、②の気泡を抜く工程と、④の水分を
抜く工程は、特に設けなくてもよい。また、⑤の揚げ出
し用パウダーをつける工程も特になくともよい。すなわ
ち、揚げ出し用パウダーをつけずに、直接油で揚げても
よい。

【0013】また、卵豆腐の製造方法は、前記実施例の
ものに限らず、その他の製造方法で製造してもよい。

【0014】このように構成された揚げ出し卵豆腐によ
ると、卵豆腐を油で揚げることで、風味、香り、舌触り
の良好な卵豆腐が得られる。

【0015】

【発明の効果】この発明の揚げ出し卵豆腐およびその製
造方法によると、卵豆腐を油で揚げることで、風味、香
り、舌触りの良好な卵豆腐が得られるという効果があ
る。