

## 図の一覧

### 第1章泡・泡立て

#### 第2章泡立て卵白

- 2.1 銅ボウルとステンレスボウルでハンドミキサーで21分泡立てた卵白
- 2.2 銅ボウルとステンレスボウルで21分間泡立てた後、15分間放置した卵白
- 2.3 メレンゲ
- 2.4 レストランで供されたウ・ア・ラ・ネージュ
- 2.5 イル・フロッタント
- 2.6 寒天液の温度が高いうちにメレンゲをまぜると、左側のように分離する
- 2.7 ベイクドアラスカと、それを切ったところ

#### 第3章オーブン加熱による膨化

- 3.1 現在売られている木村家の酒種あんパン。小倉あんぱん、けしあんぱん、桜あんぱん、それぞれ、明治7年、明治8年、明治8年に発売された。
- 3.2 直捏生地法（ストレート法）と中種生地法の製造工程
- 3.3 直捏生地法のフランスパンと食パン、中種生地法の食パンの気孔構造
- 3.4 パン生地気泡構造のモデルとグルテン凝集物の構造
- 3.5 スポンジケーキ気孔壁の走査型電子顕微鏡写真（×20）
- 3.6 気孔壁をさらに拡大した走査型電子顕微鏡写真（×500）
- 3.7 小麦でんぷんとジャガイモでんぷんのバター（25℃）
- 3.8 溶かしバターを最後に加える
- 3.9 高温の溶かしバターと低温の溶かしバターを加えたときのスポンジの膨化
- 3.10 太平喜餅酒多多買（たいへいきもちさけたたかい）歌川広重画1843-46頃
- 3.11 ポルトガルで作られているパン・デ・ロー
- 3.12 ポルトガルではこんなパン・デ・ローも売られている
- 3.13 日本のポルトガル料理店で供されるパン・デ・ローポルトガルとほとんど同じ
- 3.14 スポンジケーキとカステラ生地の配合と焼き上がり断面
- 3.15 スポンジ生地、カステラ生地、市販カステラABCの断面

- 3.16 折りたたみ式と練り込み式パイの作り方
- 3.17 加熱中のパイ生地の膨化模式図
- 3.18 アップルパイ
- 3.19 ミートパイ
- 3.20 ブーシェ・ア・ラ・レーヌ
- 3.21 ヨークシャープディング
- 3.22 ロンドンのレストランのヨークシャープディング
- 3.23 中国式パイの作り方
- 3.24 中国式パイ
- 3.25 シュー加熱中の空洞形成の様子
- 3.26 シュー加熱中の a 点及び d 点における温度の経時変化
- 3.27 シュー生地の調製法
- 3.28 専門店においてあるスフレの食べ方
- 3.29 スフレの食べ方
- 3.30 ジャガイモのスフレ
- 3.31 a クッキー b ビスケット
- 3.32 Christmas in Alsace に掲載されているアニスブレデル
- 3.33 アニスブレデル a 焼く前 b 出来上がり

#### 第 4 章揚げ加熱による膨化

- 4.1 ケーキドーナツ（オールドファッション）とイーストドーナツ
- 4.2 かりんとう
- 4.3 油条
- 4.4 お粥と油条
- 4.5 栃尾あげ 上方に穴が開いている

#### 第 5 章蒸し加熱による膨化

- 5.1 蒸しケーキと蒸しパン
- 5.2 a ジータンガオ b マーラーカオ

### 5.3 肉包子、豆沙包子、花巻（饅頭）

## 第6章 ヤマノイモの泡

6.1 とろろ

6.2 麦とろ

6.3 a かるかん b かるかんまんじゅう

6.4 はんぺん

6.5 a 椀種のえびしんじょ b 椀種の蛤しんじょ

イラスト いさかめぐみ