

混和し、水酸化カルシウムをぬるま湯に溶解したアルカリ液を上記混和物に混和し凝固成型し、これを適宜に切り分け、加熱して残余のアルカリ分を除去し食肉感を与えたことを特徴とする食材の製法である。

【0005】

【実施の態様】おからに代わるものには、豆類穀類を粉碎または潰したものでもよく、これらはいずれもきめが荒く吸蔵性がある。上記の豆類とは凍り豆腐や油揚げを含んでいる。また、大豆油の絞りがすも代用される。生卵はこの発明による食材に食肉感を生じさせるもので、同様に食感を与え、かつ、おからと混和できるものであるなら生卵に代えてその食品を代用することができる。また、食肉感以外の食感を生じさせたい場合には上記に準じて代用可能である。さらに、ゆでた野菜を混和すると栄養のバランスが良い食材となる。こんぶ茶や砂糖を加えても食肉感に影響を与えることがない。

【0006】

*

*【実施例】実施例を挙げると、こんにゃく粉40gを70～80℃の湯800～900ccでゼリー状にまで混和し、これに生卵1～2個とおから200～300gを混和し一時間ほどねかしておく。別に水酸化カルシウム2.5gをぬるま湯100ccに溶解したアルカリ液を上記に混和し容器に移して凝固成型する。これを適宜に切り分け、約30分ゆでて残余のアルカリ分を除去し食材とする。この実施例による食材は食感が食肉に近く、食肉と同じく焼肉・照焼・フライ・炒めもの・煮もの・ハンバーグやミートソースのひき肉等の代わりに使用できる。

【0007】

【発明の効果】この発明の食材は食肉感があるので、食肉の摂取を控える人に好適であり、おからの繊維により食物繊維の不足を補う健康食品となり、廃棄処分され易いおからを大量に活用できる効果がある。

フロントページの続き

(56)参考文献 特開2000-262245 (JP, A)
 特開 平10-52233 (JP, A)
 特開 昭59-203463 (JP, A)
 特開 平4-200372 (JP, A)

(58)調査した分野(Int.Cl.⁷, DB名)
 A23L 1/20
 A23L 1/48