

請求の範囲

- [請求項1] エーテル化澱粉、及び、小麦粉を含んでなる餃子類の皮用ミックス粉であって、前記ミックス粉中、前記エーテル化澱粉を8.3質量%以上26質量%以下含有することを特徴とする、前記ミックス粉。
- [請求項2] 前記エーテル化澱粉の糊化開始温度が、64℃以下である、請求項1に記載のミックス粉。
- [請求項3] 前記エーテル化澱粉の原料澱粉が、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、及びワキシークーンスターチからなる群から選ばれる1種又は2種以上である、請求項1又は2に記載のミックス粉。
- [請求項4] 前記小麦粉100質量部に対して、前記エーテル化澱粉を9質量部以上35質量部以下含む、請求項1～3のいずれかに記載のミックス粉。
- [請求項5] 加熱調理後に保管される餃子類の皮に用いられる、請求項1～4のいずれかに記載のミックス粉。
- [請求項6] 加熱調理後の保管に際しての餃子類の皮の硬化抑制作用を有する前記ミックス粉であって、前記エーテル化澱粉をその有効成分として含有してなる、請求項1～5のいずれかに記載のミックス粉。
- [請求項7] エーテル化澱粉、及び、小麦粉を含んでなる餃子類の皮であって、前記餃子類の皮の粉体原料に対して前記エーテル化澱粉を8.3質量%以上26質量%以下含有することを特徴とする、餃子類の皮。
- [請求項8] 前記餃子類の皮中のエーテル化澱粉の含有量が、5.9質量%以上19質量%以下である、請求項7に記載の餃子類の皮。
- [請求項9] 加熱調理後の保管に際しての餃子類の皮の硬化抑制方法であって、小麦粉を含んでなる餃子類の皮の生地調製の際に、前記餃子類の皮の粉体原料に対してエーテル化澱粉を8.3質量%以上26質量%以下含有させることを特徴とする、前記硬化抑制方法。
- [請求項10] 前記保管が常温保管および冷蔵保管から選ばれる1または2である、請求項9に記載の硬化抑制方法。

- [請求項11] エーテル化澱粉、及び、小麦粉を含んでなる餃子類の皮の製造方法であって、
- 餃子類の皮の生地調製の際に、前記餃子類の皮の粉体原料に対してエーテル化澱粉を8.3質量%以上26質量%以下含有させることを特徴とする、前記製造方法。
- [請求項12] 請求項1～6のいずれかに記載のミックス粉を用いることを特徴とする、餃子類の皮の製造方法。
- [請求項13] 請求項7若しくは8に記載の餃子類の皮、又は、請求項11又は12に記載の製造方法により得られた餃子類の皮、を用いることを特徴とする、餃子類の製造方法。
- [請求項14] 前記餃子類の皮に中具の一部又は全部を包餡する工程を含む、請求項13に記載の製造方法。
- [請求項15] 前記餃子類が、餃子、焼売、小籠包、又は中華饅頭である、請求項13又は14に記載の製造方法。
- [請求項16] 前記餃子類が焼き餃子である、請求項13～15のいずれかに記載の製造方法。