

## なぜ冷却するの？！

# フクッピーの冷却調理講座 ①

みなさん、こんにちは！ ボクの名前は『フクッピー』です。  
これから毎月、“冷却”に関する様々なお役立ち情報をお届けします。  
よろしくお願いします！  
今回は冷却調理のお話です。



## 冷却調理って何？？

調理というと、「加熱調理」を思い浮かべるのではないのでしょうか。実はもうひとつとても重要な工程があります。それが“冷却”です。

“冷却”と聞くと、「ただ単に冷たく冷やす」「冷やしたらおいしくないのでは？」と思っ  
ていませんか？

でも実はそんなことはありません！ “冷却”は、安全性・品質・効率向上につながる力を秘めているのです。“冷却”の工程をきちんと意識し、適切な温度管理をすることは、できあがる料理に大きな影響を与えます。そこで、加熱と同じように“冷却”を重要な調理工程のひとつととらえ、わたしたちは『冷却調理』と名づけました。

## 冷却調理で活躍する機器は？

ではこの「冷却調理」はどのように行なえばよいのでしょうか？  
オススメしたいのは、ブラストチラー/ショックフリーザーの活用です。  
ブラストチラーとは、加熱したアツアツの食材をいっきに急速冷却・  
急速凍結することができる、冷却加工機です。



## 冷却調理のメリットは？

### ① 効率アップ

加熱調理後の食品をすばやく冷却します。和え物やサラダなどの冷菜を早く冷やし、すぐに提供することができます。

さらに、煮物や天ぷらなどの事前調理は、イベントなどでの大量販売や人手不足対応にも活躍します。事前調理については、次回以降で詳しくご紹介します。ぜひご覧ください。

### ② おいしさ・品質アップ

自然冷却では湯気と一緒に逃げてしまっていた、食材のうまみや香り・水分をとじ込め、おいしく仕上げることができます。

### ③ 安全性アップ

加熱調理後すぐに急速冷却するため、食中毒菌が増殖する温度帯をすばやく通過させることができます。