なぜ冷却するの？！

フクッピーの冷却調理講座 ③

こんにちは！　ボクの名前は 『フクッピー』 です。
みなさまに“冷却”に関する様々なお役立ち情報をお届けしています。
今回はブラストチラー活用術①“粗熱とり”についてです！
よろしくお願いします。

ブラストチラーとその活用術

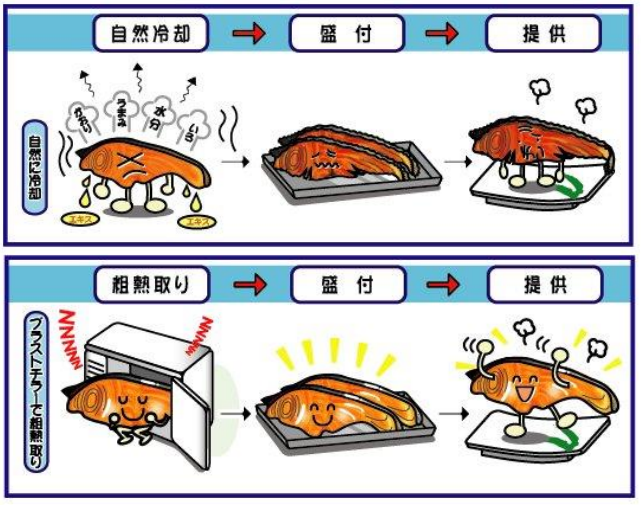
加熱したアツアツの食材を入れ、急速冷却・急速凍結することができるブラストチラーですが、その活用方法をご存知でしょうか？
ブラストチラーの活用方法として３つの冷却「粗熱とり」「急速冷却」「急速凍結」があります。これらを上手く組み合わせていただくことで、効率良く・おいしく・安全に調理していただくことができます。

「粗熱とり」ってどんな使い方？？

冷たく冷やしてしまうのではなく、加熱した食材を数分だけブラストチラー入れ、湯気や粗熱をとる使い方です。

活用例：焼き魚の粗熱とり

焼き立ての魚は湯気が出ていておいしそうな香りがしています。しかしそのまま置いておくと、湯気と一緒に“旨み・香り・水分”などが逃げてしまいます。また、加熱したホテルパンなどに置いたままにしておくと、余熱でどんどん火が入り、オーバークッキングになりがちです。
そこで、焼き上がったらそのまますぐにブラストチラーに２～３分入れて粗熱をとります。
すると、湯気を素早く止めることができるので、湯気と一緒に逃げていた“旨み・香り・水分”などを逃しません。さらにオーバークッキングも防ぐので、パサつかずにふっくらジューシーな仕上がりになります。ぜひ、お試しください。



ブラストチラーによる粗熱とりと自然冷却の違い（イメージ）

その他、加熱後の惣菜をパック詰めするときにも粗熱とりは活躍します。熱いままパックしてしまいますと、蓋についた湯気が水滴となってしまいます。そこで、ブラストチラーで粗熱だけとってから蓋をすれば水滴もつかず、見た目にも良い状態で素早く陳列することができます。
ブラストチラーによる『粗熱とり』をぜひご活用ください。

※ 来月号は「ブラストチラー活用術②急速冷却」についてです。お楽しみに！

≪福島工業株式会社 フーズコンサルタント室≫