

## なぜ冷却するの？！

### フクッピーの冷却調理講座 ④

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②-1“急速冷却”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

毎回ご紹介している急速冷却機“ブラストチラー”。皆さま覚えていただけましたでしょうか？  
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。  
“冷やす力”を上手く活用し、効率良く・おいしく・安全に調理するポイントをご紹介します。

### 「急速冷却」とは？ その効果は？

加熱したアツアツの食材をブラストチラーに入れ、すばやく冷却します。加熱後すぐに冷却することで様々な効果が生まれます。



#### 活用例：和え物やサラダ用の野菜の冷却

和え物やサラダ用の野菜を加熱した後、どのように冷やしていますか？「そのまま置いておき粗熱をとる」「流水につける」など、いろいろな冷まし方をされていると思います。しかし、「なかなか冷えない」「色が悪くなってしまう」「水っぽくなってしまふ」などの悩みはないでしょうか？

そんな時は、加熱した野菜をブラストチラーに入れ、冷風で急速に冷却します。すばやく冷却できるのはもちろん、「おいしく」「色鮮やか」に冷やすことができます。野菜の甘みや旨みを逃さず冷やすので、野菜の味が濃く感じられます。

また、衛生的なブラストチラーの庫内できちんと温度管理をしながらすばやく冷却するので、安全性も向上します。

スチーム野菜のサラダはおいしく・ヘルシーでオススメです。その他、付け合わせ用の野菜としてもご利用いただけます。



#### 活用例：手作りプリンの冷却

大人気のデザート「プリン」も手作りしてみませんか？ スチームコンベクションオーブンで温度管理をしながら加熱すると、とってもなめらかな仕上がりになります。そして加熱後はすぐにブラストチラーで急速冷却します。卵やミルクの香り・旨みを逃さず、風味豊かなプリンを作ることができます。ブラストチラーで急速冷却すれば、冷却時間も大幅に短縮でき、すばやく売り場に並べることができます。ぜひお試しください。



※ 来月号は「ブラストチラー活用術②-2急速冷却（煮物の事前調理）」についてです。お楽しみに！