

カンピロバクター対策のための 親子丼とから揚げの加熱調理実験

【条件】

1 調理材料

親子丼：生もも肉 1 人分 50g を 2cm×2cm に切る。

から揚げ：① 生もも肉 50g (5cm×5cm)

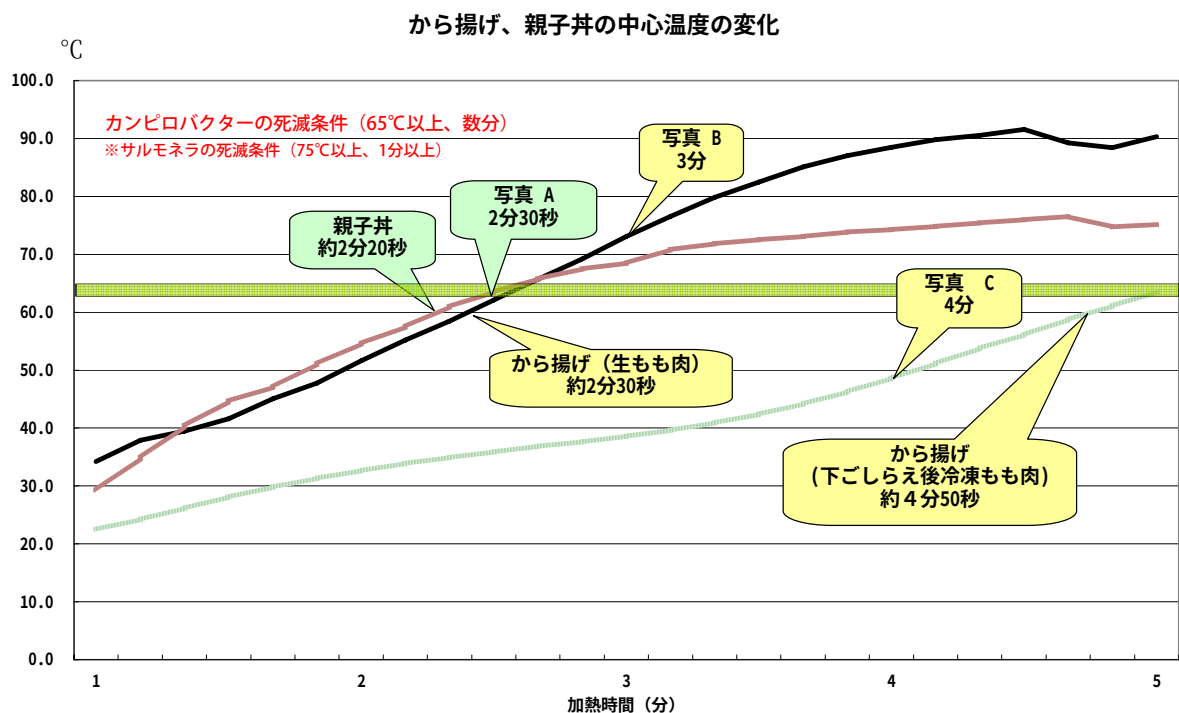
② 生もも肉 50g (5cm×5cm) に味付けなど下ごしらえをした後、冷凍保存

2 調理方法

親子丼：ねぎ入りの親子丼を通常どおり調理

から揚げ：160℃から 180℃の油で、生もも肉は 4 分 40 秒程、冷凍もも肉は 8 分 40 秒程度揚げた。

【結果】



【加熱による色の変化】



A 親子丼の中のもも肉
2 分 30 秒後



B から揚げ (①)、3 分後



C から揚げ (②)、4 分後
中心がかなり生

調理：学校法人服部学園 服部栄養専門学校

【結論】

冷凍した肉を使うと、冷蔵した肉よりも中まで完全に色が変わるのに時間がかかるので、低い温度からじっくり加熱する必要があります。