

親子丼とから揚げの調理の加熱時間と外観

【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： 生もも肉 50g (5cm × 5cm)

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

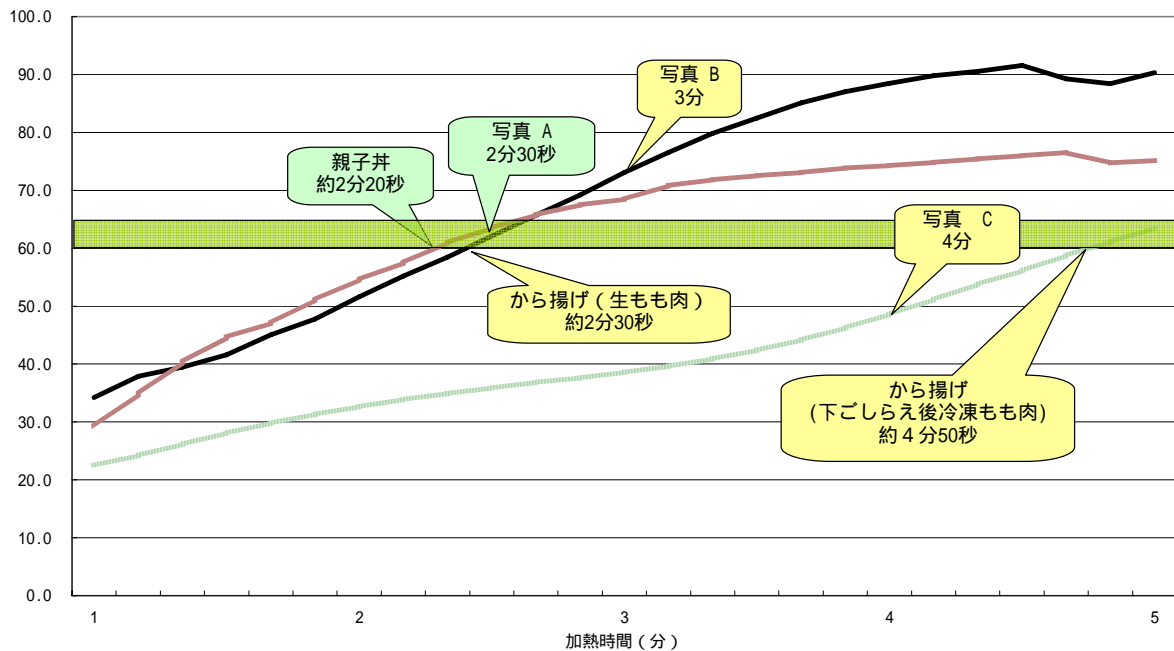
2 調理方法

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】

から揚げ、親子丼の中心温度の変化



【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 () 3分後



C から揚げ () 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。