

## やきとり（もも肉）の加熱時間と外観

### 【条件】

#### 1 材料

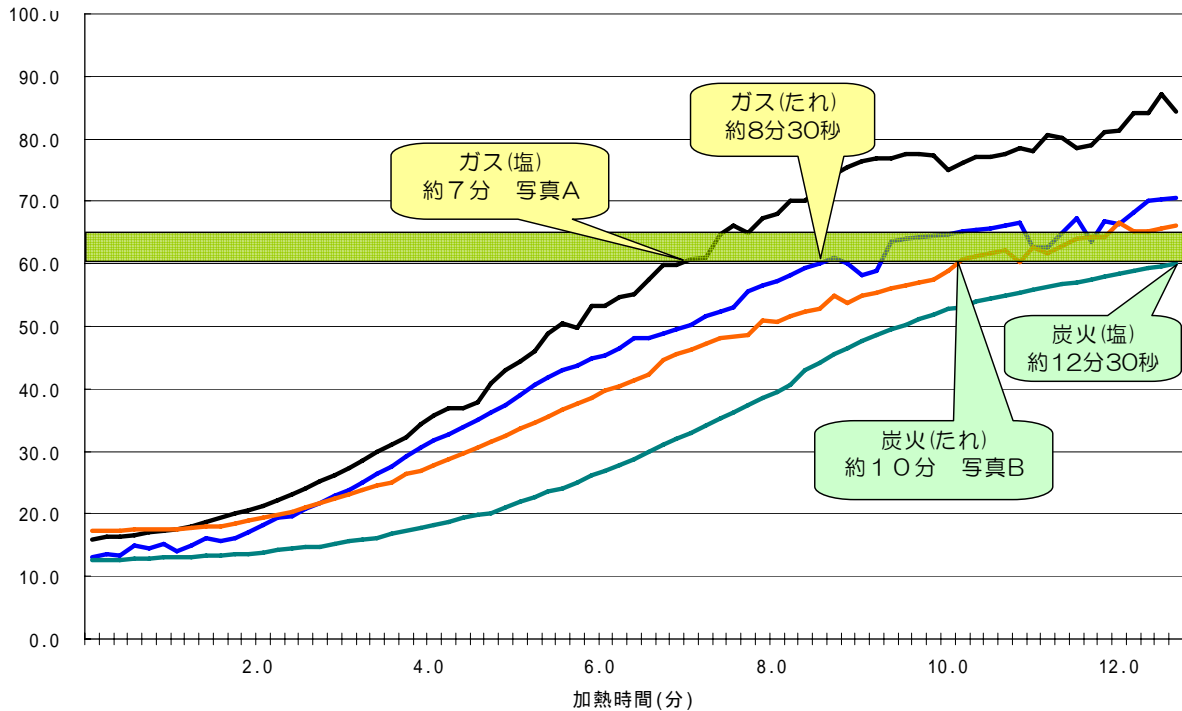
もも肉 20g を 3 つずつ串に刺し(通常の焼き鳥の状態)、塩またはたれをつける。

#### 2 調理方法

ガスまたは炭火で普通の調理時と同じように焼く。

### 【結果】

やきとり（もも肉）の加熱による中心温度の変化



### 【加熱による色の変化】



A ガス、塩、7分



B 炭火、タレ、10分



ガスの強火、塩、4分

### 【参考】

調理：学校法人服部学園 服部栄養専門学校

### 【結論】

中まで完全に色が変わるまでに、最短のガス（塩）では7分、最長の炭火（塩）では12分30秒かかりました。調理法による違いを把握しておく必要があります。