



かたまり肉は「低温調理」がおすすめ!

「低温調理」は、おいしくて低カロリー!!

ダイエット中の方にも
おすすめですポ!!

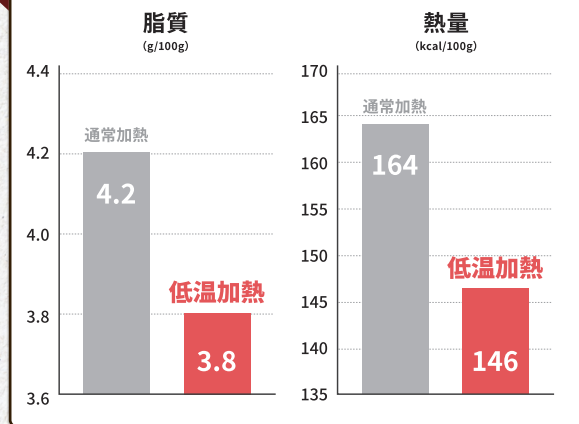
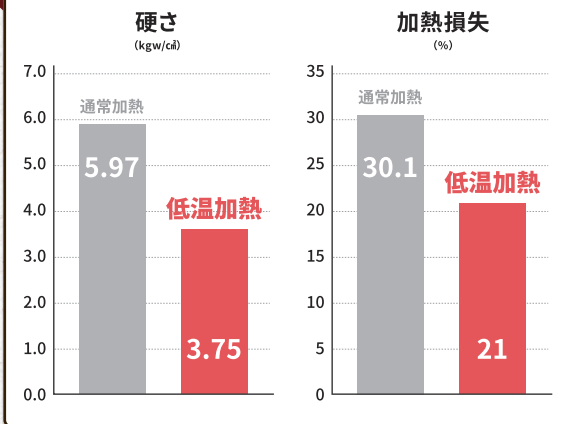
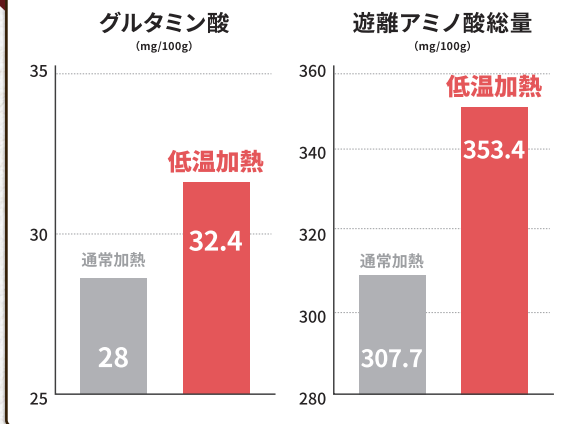


加熱温度のちがいによる肉質の違い

★ うまみ
たっぷり!

★ やわらか
ジューシー!

★ うれしい
低カロリー!



試料：アメリカンポークロース芯（各試料のロース芯の厚さは1.5cmに揃えた）

加熱条件：【低温加熱】加熱温度63℃（63℃湯浴で中心温度が63℃に到達後30分保持 計44分加熱）

試験区：通常加熱及び低温加熱の2試験区

【通常加熱】加熱温度75℃（75℃湯浴で44分加熱 加熱時間は低温加熱と同等に計測）

（一社）食肉科学技術研究所調べ

おうちで簡単にできる「低温調理」公開中!

