

はたちゅうニュース

No.055
 畑中厨房株式会社
 TEL0776-24-1477
 FAX0776-22-3268



🍲 ごあいさつ

いつも大変お世話になり、有難うございます。

今年の夏も暑かったですね、しかしながら台風もたくさん発生し、豪雨で災害にみまわれた地域もみられ、被害にあわれたご家族やご親戚の方もおられると思います。一刻も早い復興を心からお祈りいたします。

さて、私ごとでございますが、少し暑さで体力が落ち込んでいると感じ、パワースポットでパワーを注入してくる計画をしております。(清水)



🍲 豆知識コーナー “クックチル” について

さて、今月はクックチルについてお伝えしたいと思います。

クックチルシステムはヨーロッパで生まれました。計画的に加熱調理した食品を急速冷却、チルド(0℃~+3℃)状態で低温保存し、必要時に再加熱して提供するシステムです。調理法ではなく、食品・料理の保存法の一つです。食品の冷却方法の違いにより、冷風の出る急速冷却機(プラストチラー方式)と、冷却水が循環するタンクにパック詰めした食材を入れ、タンクを回転させながら料理を冷却するタンブルチラー方式の二つに分類されます。今回はプラストチラー方式のご紹介です。

【クックチルシステム(プラストチラー方式)の基本プロセス】

