

VOL.4

厨房機器の省エネ術 [フライヤー編]

フライヤーは、調理をする前に予熱が必要な厨房機器です。稼働時間が比較的長い機器のため、上手な使い方を心がけることで、省エネや揚げ油の購入費用低減にもつながります。

① ムダな予熱はやめる

フライヤーで調理をする際、ずいぶん早くから予熱を始めていませんか?

自施設や自店舗のフライヤーが、何分で調理したい温度に達するかを確認しておく、調理開始のタイミングに合わせて機器を稼働させることができるため、効率的で省エネにもつながります。

② アイドルタイムは主電源OFF

飲食店などでは、料理の注文が入ってからフライヤーの電源を入れるのでは提供に時間がかかるため、営業時間内は調理温度に保つようになっていると思います。

だからといって、アイドルタイムも同様に保温しておくのはエネルギーのムダです。例えば、油温が160℃に下がっている場合、何分で180℃まで上昇するか等、油温の上昇時間を確認しておき、使用しない時は主電源をOFFにしておきましょう。



③ 使わないときはフタをする

アイドルタイムなどで使わないときは、フタをすると油温の低下を防ぐことができます。

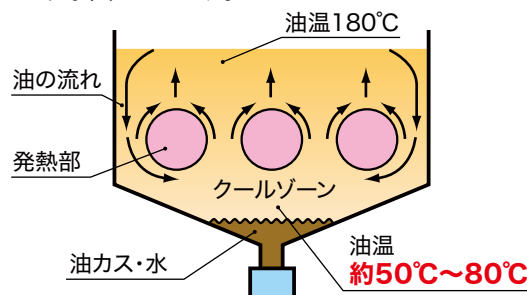
油量18Lのフライヤーで、190℃の油を1時間放置すると、フタをした場合で150℃、フタをしない場合で113℃の油温となり37℃の温度差があります。[(株)コメットカウ資料より]

※注…安全面を考慮し、主電源をOFFにしてからフタをして下さい。また、フタが熱くなるので注意してください。

④ 不要に油槽内を攪拌しない

フライヤーの油槽内のイメージは下図のとおりです。油槽の底部はクールゾーンと呼ばれ、上部よりも油温が低くなっています。揚げかす等は、温度の低いクールゾーンに沈むため、焦げ付きを防ぐ効果があり、油の劣化・酸化を少なくして油を長持ちさせます。

従って、不要に油槽内を攪拌してしまうと、低い温度の油と高い温度の油が混ざり合い、全体的に油温が下がってしまいます。また、攪拌によって揚げかすを浮かせてしまうため、油の劣化を早めてしまう原因となります。



⑤ 調理機器をかえてみる

揚げ物の調理機器は、大量調理の場合、フライヤーや揚げ物兼用回転釜、少量調理の場合、コンロの使用が一般的でしたが、最近ではスチームコンベクションオーブン(以下、「スチコン」)でトンカツや唐揚げなどの調理を行なう施設も増えてきているようです。

スチコンを使用した揚げ物調理は、一度に多くの食材を少量の油で加熱することができます。スチコンを使用することで、揚げ時間の短縮や油の購入コストの大幅削減、ヘルシーメニューの提供につながります。

ただし、スチコンでの揚げ物調理は、あくまでも「揚げ物風」となるため、メニューによっては仕上がりの良し悪しが発生します。

美味しさはもちろんのこと、見た目や食感、調理効率やコストなどをトータルに考えて、最適な調理機器を活用すると良いでしょう。