

安全に！

おいしく！

お肉の低温調理

お肉を柔らかくジューシーに仕上げる低温調理で作るローストビーフや鶏ハム、おいしいですよ。でも加熱不十分で菌やウイルスをやっつけられないと食中毒の危険が！安全な低温調理のポイントは？

正しいレシピで 温度と時間の 管理を

低温調理器や公式HPが出している正しいレシピで、器具も用いて温度と時間の管理をしましょう。

思っている以上に安全な低温調理は時間がかかります。



自己流 アレンジは 禁物

肉の見ただ目では、食中毒を防ぐ安全な加熱ができたかどうか見分けが付きません。



余熱利用 レシピは×

塊肉の表面を焼いた後アルミホイルで包む、肉をジッパー付き袋に入れ沸騰させた後火を止めた湯につけっぱなしにするなど、余熱を利用するレシピは、肉の内部温度が食中毒を防止できるほど上がらないため、やめましょう。

もっと知りたい方は、
食品安全委員会のHPをご覧ください

食品安全委員会 低温調理

検索



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！