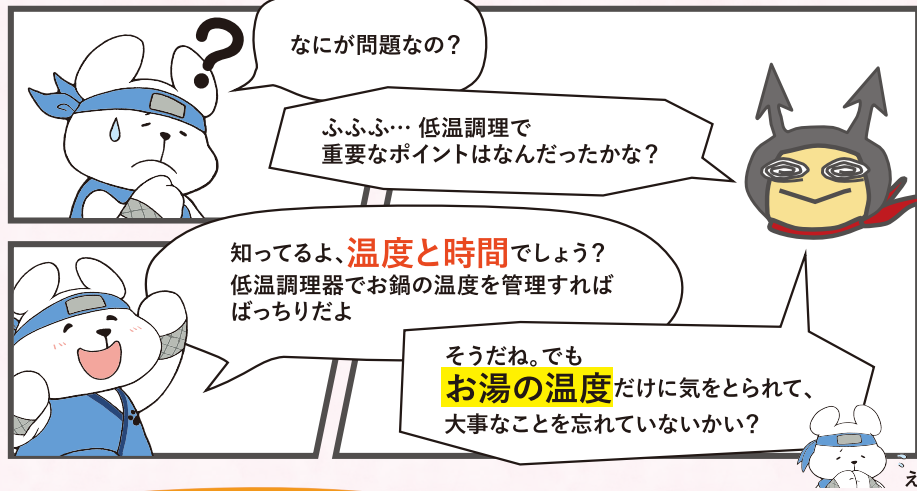
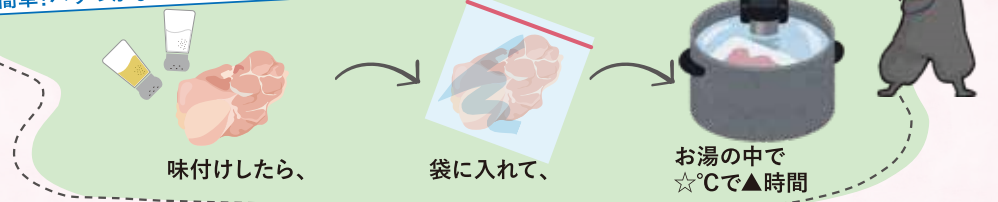


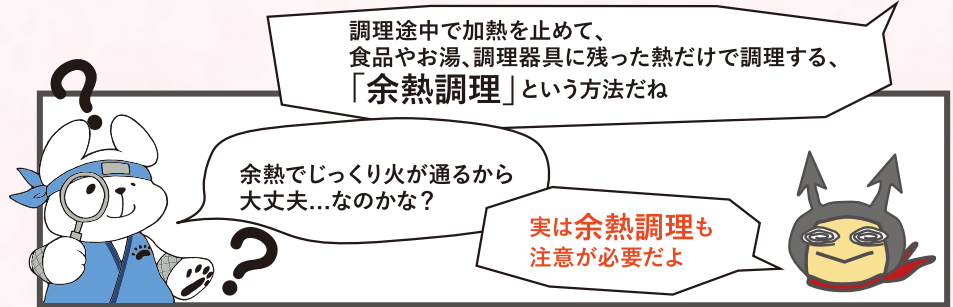
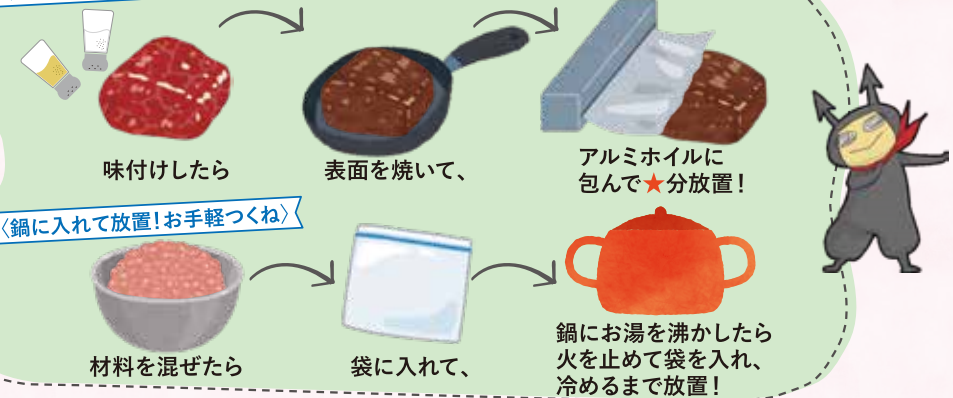
よくある低温調理のレシピはこんな感じだね

〈簡単!バサつかない!ジューシーな鶏ハムレシピ〉



こんなレシピもよくみるね~

〈焼くのは表面だけ!自家製ローストビーフ〉



お湯の温度は肉の中心温度と同じではないよ!



余熱では温度が上がらないことも

加熱しながら十分に肉の中心温度を上げないと、余熱を利用しても内部温度が低いままのことがあります。

肉の余熱調理をするときは、加熱殺菌の条件を満たしているか、よく確認する必要があります。

2ページを見てね!

