

Q:「冷凍食品のささみカツを揚げると

白い液が出てきました。」

A：原材料の“調味液”がにじみ出たものです。

ささみカツをしっとり仕上げるために、ささみを調味液に漬け込んでいることがあります。調味液の中には植物油や大豆たん白が配合されており、この調味液が加熱時に肉汁とともににじみ出て、白く乳化する場合があります。

これらは原材料の一部ですので喫食されても問題ありません。

推奨の調理温度(160℃～170℃)より高いか、推奨の調理時間(4分)より長い場合に白い液が出やすくなります。調理時に白い液が出て、どうしても気になる場合は、さらに加熱を続けると色が付き、白い液が目立たなくなります。



白い液(調味液)が飛び出た製品



本会取扱の製品

- ・ポテトとお米のささみカツ(40g)
- ・ 〃 (50g)