

## WEB2-1-4 加熱用器具・設備

種類	分類	説明
鍋	煮物鍋	アルミニウム、アルマイト製が多い。汁物にも適する。調理の際、材料の約2倍の容量の鍋を選ぶとよい。
	ソース鍋	銅や厚手のアルミニウム製など、熱が均一に入り、熱容量が大きいものがよい。ソースづくり、煮込み、練り物調理に適する。
	ずん胴鍋	アルミニウム製で、厚めの大型両手鍋が適する。スープの出汁をとる、麺類をゆでるなどに適す。
	浅鍋	厚手のアルミニウム製や銅製のソトワール鍋はソテー、蒸し煮、煮込み用に適する。魚を煮るには光景が広い鍋が適する。
	フライパン	鉄製、アルミ製、銅製で表面をフッ素加工したものが多く。焼き物、炒め物、揚げ物など万能。厚手のものの方が均質に仕上がる。
	中華鍋、北京鍋	鉄製。中華鍋は両手、北京鍋は片手である。丸底で補脳が鍋全体にまわり熱が伝わりやすいので、高温・短時間加熱できる。焼き物、炒め物、揚げ物など万能。
	保温鍋	ステンレスを外側に、熱伝導率の高い素材を内側にすることで、加熱時間の短縮と保温効果をはかった鍋。煮崩れしやすい食品や省エネ調理に適する。
	圧力鍋	厚手のアルミ板、鋳物、ステンレス製、鉄ほうろうなど。内圧を高めて、沸点を上げて煮炊きする。余熱を利用でき、煮えにくいものを短時間で煮熟できる。省エネ調理。
	電子レンジ用容器	ガラス、プラスチック、陶器、紙など、マイクロ波を透過できる素材。メラニン樹脂製、フェノール樹脂製の容器は成分溶出に注意。金属製は不可。
	電磁調理用鍋	鉄を含む強磁性体が適する。銅、アルミは適さない。ただし、オールメタル対応型電磁調理器には使用が可能。鉄板を埋め込んだセラミックス鍋などもある
熱源専用機器	ガスコンロ	台枠、五徳、バーナー部からなる。点火方式には圧電式と連続スパーク方式がある。
	電気コンロ	ニクロム線使用の発熱体が露出しているもの、発熱部が覆われているセラミックスヒーター、石英管ヒーターなどがある。
加熱用調理機器	炊飯器	電気炊飯器とガス炊飯器がある。ヒーター部と温度調節装置からなる。
	揚げ物機（フライヤー）	ガスまたは電気が熱源。大量調理用には固定型と連続型がある。
	電子レンジ	単機能型と、オープンやグリルの機能を併せ持つ複合型がある。
	オープン	ガスまたは電気が熱源。熱せられた空気の対流、庫壁、鉄板からの放射熱、伝導熱で食品が加熱される。
	スチームコンベクションオープン	蒸気加熱とオープン加熱の機能を併せ持ち、100℃以上の蒸気による加熱が可能。
	電磁調理器	電磁誘導加熱により鍋自体を加熱する（IH式）。鍋には強磁性体を選ぶ必要がある。オールメタル対応型電磁調理器では、非磁性鍋も使用できる。
保温機器	食品や料理を適度な温度に保つ。集団給食や外食産業の施設で適時適温給食に用いられる。	