

WEB2-1-6 非加熱操作の種類と特徴

非加熱操作の種類	特徴
計る	食材や調味料の重量・容量・料理時間・温度を計る操作。料理の再現性をよくする上で欠かせない操作。
洗浄	汚れ、農薬、微生物などを除くために、水や食塩水で洗う操作。不味部分を取り除けるが、ビタミン、ミネラル、旨味成分の損失、吸水や膨潤も起こる。
浸漬	水や食塩水に漬ける操作。乾物の吸水、膨潤、軟化、アク抜き、塩出し、砂抜き、旨味を出す、歯切れを良くする、切り口の褐変を防ぐ。ビタミン、ミネラル、旨味成分の損失につながる。
切断	包丁、鋏、皮むき器などを使用して食品を切断する操作。不可食部を除き、形や大きさを調べて外観を美しく、食べやすくする。熱のとおりや調味料の浸透をよくする。
混合、攪拌	混ぜる、こねる、かき回す、泡立てる、和えるなどの操作。材料を均一にする、粘弾性の形成、空気を含ませる、加熱や冷却時の熱伝導を均一にする。
粉碎、磨砕	固形物を粉末やペースト状に砕く操作。口当たりを良くする、辛味や香りを増す、粘着力を増すなどの目的で行う。
圧搾、ろ過	適度な力を加えて押す、握る、のす、こす、絞るなどの操作。食品の成形、組織の破壊、均一化（裏ごし）、液体の分離などの目的で行う。
冷却	温度を下げるために行う操作。冷たい食感を得る、ゾルのゲル化を促す、品質の低下や腐敗を防ぐなどの目的で行う。
凍結	凍らせ、 -18°C 以下の状態で保持する操作。鮮度維持の目的で行う。
解凍	凍結した食品中の氷結晶を融解して、凍結前の状態に戻す操作。液汁の分離、タンパク質の変性などが生じ、品質劣化を招くことがある。