

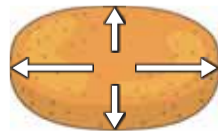
## コロッケが爆発した!

コロッケが揚げている途中で崩れてパンク!! 爆発して油は汚れるし、コロッケは食べられなくなる...といった悲しい出来事を経験したことはありませんか? パンクや爆発を防ぐコツは揚げ油の温度と量を適切にすることです。



### ●コロッケのパンクと爆発の原因

冷凍コロッケがうまく揚がらない原因は、コロッケの中の水分が外へ外へ逃げようとし、低温の油で衣がやわらかくなり、その衣の部分に圧力がかかってパンク・爆発するというものです。冷凍コロッケの保存状態が悪くて溶けかけたり、長期保存により外や中に氷の粒や霜のようなものが出来てしまうと爆発の原因となります。また、油に入れて衣がやわらかくなった頃に箸でつついてしまうとパンクになってしまいます。手づくりコロッケでも、タネの水分量が多い場合は注意が必要です。



### ●コロッケを揚げるコツ

揚げる時の油の温度は170℃から180℃が理想的ですが、商品によって違いますので、パッケージ裏面を必ずご確認ください。油の温度を測ることが出来ない場合には、パン粉を油の中に入れてみてすぐ浮き上がる位が適温です。

冷凍コロッケを投入するとすぐ温度が下がりますが、油の量がたっぷりの方が下がりにくいです。また、一度にたくさん入れることも、温度を下げることになります。

最近では、揚げ焼き(フライパンで少ない油の量)ができる冷凍商品もありますが、コロッケが被るくらいのたっぷりの油で揚げるようにしてください。もともとたっぷりの油で揚げるようにできている商品を揚げ焼きすると、パンクしやすくなりますので調理方法にきちんと従うようにしてください。

それから、使い回しで古くなった油を使用するとうまく揚がらない場合もありますので、油の使用回数なども確認しながら、美味しいコロッケを揚げてください。

コロッケが爆発すると高温の油が飛び散り火傷の危険性もあります。家庭用の冷凍庫ではどうしても温度変化が激しく、コロッケに氷の粒や霜ができやすくなるため、なるべく早く使うようにしてください。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2018年  
2月4週  
(8号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

