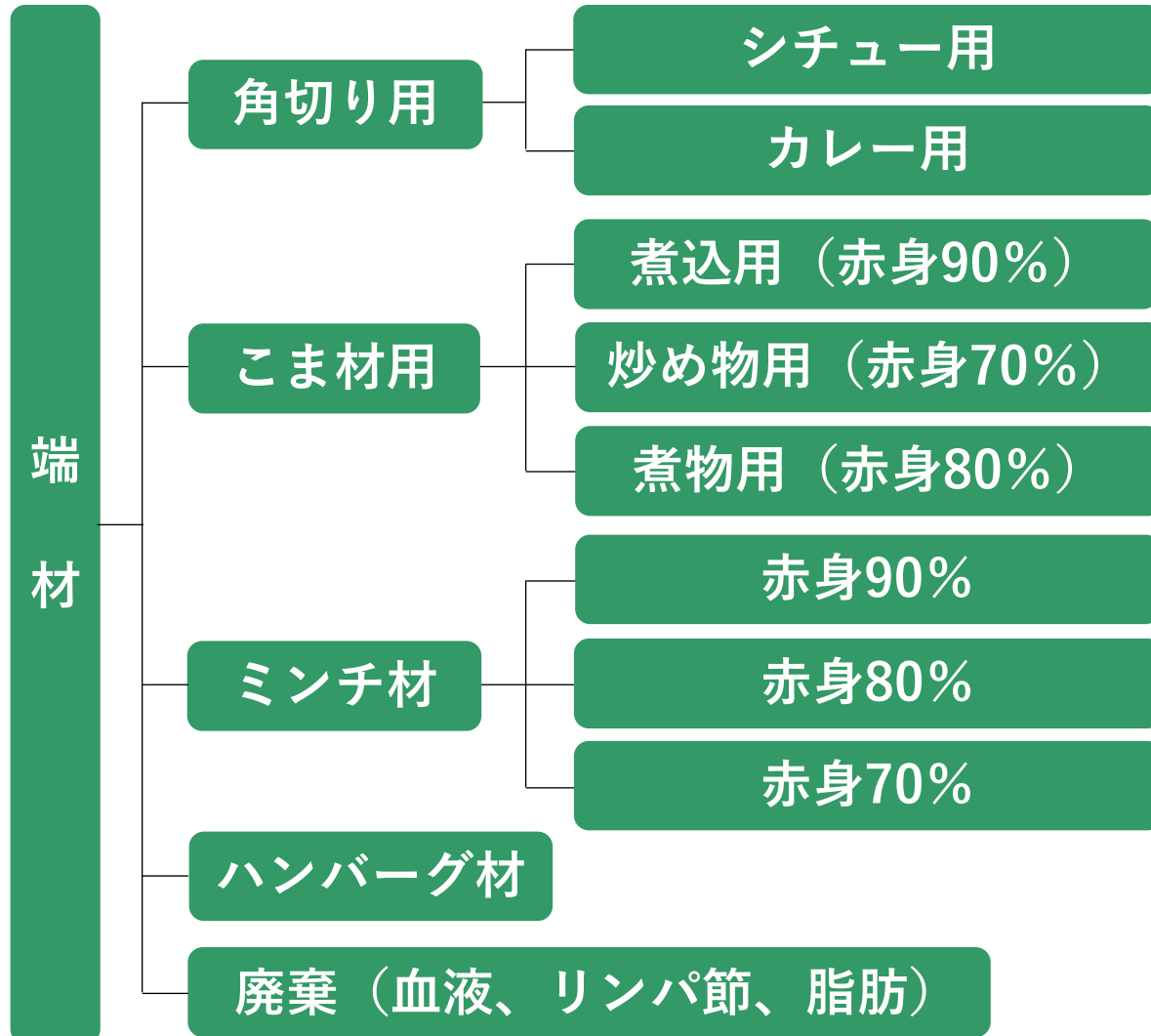


端材処理のポイント

～ 赤身比率によって使いわけること ～



1 端材の仕分けの要領

端材処理の第一歩は、赤身比率、大きさ及び厚みなどをみて仕分けすることである。

2 端材仕分けの目安

- ①比較的に長くて大きい端材は、こま材とする。
- ②厚みのある端材は、角切り用とする。
- ③小さな端材は、ミンチ材とする。
- ④多少変色したものや骨はだは、ハンバーグ材とする。

3 こま材の処理要領

- ①脂肪の多い端材は、細く切る。
- ②薄切りを作るため、端材を先ず10cm以上の厚さにならないよう積み重ねる。
- ③②をラップして品名、日付等を記入し、凍結する。
- ④スライスする時は、肉の温度が $-2\sim-3^{\circ}\text{C}$ となるよう解凍する。 -2°C より温度を上げると鮮度の悪化を早め、ドリップが出たりするので注意が必要である。