

刺身コラーゲン（バラ）の上手な解凍方法・戻し方

簡単な戻し方

冷蔵庫に移して約 12 時間



解凍しきれなかった場合、開封して水に浸していただければ、戻し時間を早めることができます。
(30分~1時間程度水に浸してください。)

50g パックは、未開封の状態、約 12 時間、冷蔵庫に保管しておけば解凍と戻しが同時に完了します。開封後、すすいで 5 分ほど水に浸していただいた後、お食べください。プリプリの食感が、お楽しみいただけます。200g パックは 15 時間以上の解凍時間を目安としてください。(解凍完了後は、すすいであら、15 分ほど水に浸してからお使いください。)

スピーディーに戻せて、様々な食感が楽しめる戻し方 (刺身コラーゲンは、ほぼ無味無臭ですが、臭いや味の癖が気になる場合には、この方法で一層薄めることが可能です。)

5分~30分の流水解凍後、水に浸して戻してください。



開封して中身を取り出します。水を流しながら解凍して下さい。チョロチョロと流す程度で十分ですが、水量を多くすると、早く解凍できます。解凍後は水を止めて、水に浸した状態にし、好みの時間で食感を調整してください。

< 刺身コラーゲンバラ・食感の違い > 夏場は下記時間帯より、短めの時間設定となります。

解凍時間の目安	食感の違い
・ 冷蔵庫で半日、自然解凍 (解凍量により、時間は増大します)	プリプリの食感が味わえます。更に時間を長くしますと、柔らかめになります。
・ 流水にて 5 分 ~ 10 分 解凍	硬めのシコシコ感 (鍋などの熱の高い料理向き)
・ 流水にて 10 分 ~ 30 分 解凍	やや硬めのシコシコ感と、プリプリ感があり、 サラダ等の和え物に向きます。
・ 解凍後、水に浸して 30 分 ~ 1 時間	シコシコ感が残りますが、プリプリの食感も味わえます。 単品での食材に向いています。
・ 解凍後、水に浸して 3 ~ 4 時間	プリプリの食感が味わえます。更に時間を長くしますと、柔らかめになります。



流水解凍後、3～4 時間程度、水に浸けて置くと、左の画像のような状態になります。

一度解凍したものを再度冷凍する場合のコツ
解凍しすぎたり、柔らかくなりすぎた場合、速やかに水分を取り、なるべく空気を抜いた状態で冷凍すれば、再度保存が可能になります。
(フリーザーパックの使用をお勧めします。)

< 注意点 >

・調理する場合には 20 度以下の低温で調理してください

加熱調理をいたしますと、コラーゲンが溶解します。(38 度以上で溶け始めます。) 溶解した場合、コラーゲンは食材やスープに溶けこんでいます。

・夏場に常温で放置いたしますと、徐々にコラーゲンが溶け出しますのでご注意ください。

(**38 度以上で溶解が始まります。** 暖房の効いた部屋でも同様にご注意下さい。)

・酢の含まれた調味料を使用した状態で保存する場合はご注意ください。

サラダや和え物に使う場合、**お酢によりコラーゲンの食感が柔らかくなります。** お酢の入った調味料を使用する場合は、直前にお使いいただき、残さないようにするのが、コツです。

< 賞味期限 >

・冷凍保存で 1 年間。開封後は冷蔵保存で 2 日間

解凍後は冷蔵保存でお早めにお召し上がり下さい。

< 調理例 >

手間のかからない食べ方



まず最初は、わさび醤油かマヨネーズを用意して、付けて食べてみてください。
デザートに、ひと工夫!

- ・バラをカットして、ヨーグルトに混ぜて、食べてみてください。
- ・きな粉と黒蜜を混ぜて、新食感のヘルシースイーツ

その他の調理例

		
酢味噌和え	塩昆布としそと和えたもの	土鍋にもコラーゲン

株式会社エコテック 静岡県焼津市中港 3-8-25 TEL 054-620-1620 FAX 054-620-1621

info@eco999.co.jp URL: <http://www.eco999.co.jp/>

株式会社 **エコテック**