



パンからのノロウイルス集団食中毒や、冷凍食品への農薬混入事件など、食にかかわる私達にとって、不安なニュースで幕をあげた2014年! 消費税が5%から8%へあがり、広島の大規模災害、御嶽山の噴火など自然災害のニュースもありました。スポーツでは、サッカーのワールドカップ・ソチ五輪や錦織圭選手の活躍など明るい話題が多かったように思います。また、日本人の3名の青色LED研究でのノーベル賞受賞は、日本中が喜びに包まれました。みなさまは、何が一番印象に残りましたか?

今年も沢山の皆様に、アーテック倶楽部ニュースを読んで頂き、ご意見、ご感想も頂きましてありがとうございました。来年も変わらずご愛読頂けます様お願い致します!

<年末の大掃除!!>

今年もあとわずかという事で、年末に大掃除を行う施設さんも多いのではないかと思います。そこで、今回は、年末大掃除について特集をします!

●チェックリストを作りましょう♪

大掃除は短い期間で慌ててやるため、結果的に中途半端になってしまうこともありがちです。効率的に大掃除を行うためには、普段の掃除では行き届かない所、意外と忘れがちなところをピックアップし、掃除場所のチェックリストを作成しましょう。そして、スケジュールを立て、計画表を貼り出しましょう。

●忘れがちな場所ってどこ??

厨房機器や冷蔵庫、床やグレーチングなどは普段の掃除でも綺麗にしていると思いますが、棚板をはずしての掃除やドアのパッキンの掃除は見落としがちです。また、意外と盲点になっているのが製氷機。冷蔵庫と比べて掃除が面倒なこともあってか、内部の給水口に汚れがこびりついている施設さんもたまにみかけます。

また、自分の視線より上部の部分はお手入れが行き届いていない施設さんが多くあるようです。しかし、この部分のお手入れを忘れると、ホコリや油などの汚れが落下して食材に混入し、異物混入に繋がる恐れがあります。

●消耗品の確認

軟水機や浄水器のフィルター・カートリッジの交換は行っていますか?? 殺菌灯・補虫機のライト、交換してますか? 殺菌灯などの寿命は約6ヶ月が目安とされています。ライトが点いているから殺菌効果がある、というわけではなく、点け続けていると効果が減少します。以前取り替えた時期を確認し、定期的に交換しましょう。また、電池で動いている機器は電池の消耗チェックも忘れずに行いましょう!!

●厨房機器の確認も忘れずに!!

機械の稼働部に油をさしましょう。油が切れると、その部分が磨耗してしまい、部品を交換しなくてはならない状態になります。また、コンロや回転釜等のバーナーは目詰まりしていると不完全燃焼の原因になります。火をつけて赤火になっていたら、バーナーが目詰まりしているサインです。水をかけて洗ったりするのは厳禁です!! 厨房機器のメーカーさんやガス会社の方に相談してみましょう! 機器を長持ちさせるためにはプロにお任せするのも、ひとつですよ!!



スチコンでやってみました!!

お客様からスチコンで「餅つき用のもち米を蒸せるの??」というお問い合わせを頂きました。ということで、今回はスチコンを使ってもち米を蒸してみました♪

■用意するもの

- 65mm1/1ホテルパン+蓋、もち米1500g、水1050g
- 1: もち米は洗って15分浸漬させます。
- 2: スチコンをスチーム100度25分に設定し予熱をします。
- 3: 予熱完了後、もち米の入ったホテルパンをスチコンへ入れます。
- 4: 加熱完了後、オーブンの中で10分ほど蒸らします。

蓋をしっかり締めて、イメージとしては蒸すというよりご飯を炊くという感じで出来上がりました。他にも、こんなことスチコンで出来るの? と疑問がありましたら、お寄せ下さい♪すぐにテストキッチンでテストをして結果をお知らせしますね!!