

～オマールロブスターの解凍方法～ (ハイプレッシャー・生冷・ハネ物 共通)

●身どけ(ジェリーミート化)や黒変の原因になるため、出来るだけ空気にふれさせないように短時間で解凍してください。流水で表面を軽く融かした後、5°C以下の冷水(または約3%の冷塩水)での解凍をおすすめします。特に夏季の高水温にはご注意ください。

●オマールの消化酵素は解凍直後から温度上昇をするにしたがって活性化します。身どけや黒変の原因になるため、解凍後は常温放置をせず、出来るだけ早く調理してください。酵素が最も活性化する50～70°Cでの加熱調理はなるべく避けてください。

株式会社テン・ノット (ポセイドンフーズ)

TEL : 0898-35-4260 FAX : 0898-35-4261

E-mail : info@10knot.co.jp