食事を提供する施設では、以前は食事の時間に合わせて調理していたので、提供時間によっては調理従事者が不足するなどの問題がありました。ところが冷凍で一時保管できるようになったことで、調理従事者は定時の9時~17時に調理作業を行い、できた食事はその場で冷凍すればよくなりました。

食事の時間には、配膳作業者がそれを解凍して食事を提供 します。解凍には特別な調理技能は必要とされません。病院や 老人福祉施設などでよく聞くようになった手法です。

冷凍品の解凍についても、美味しく解凍するためにゆで麺 器を強火力にするなど、製品の改良を重ねているそうです。

そして注目は、「オンデマンドフライヤー」です。

電子レンジとフラーイヤーの機能を同時搭載し、揚げ時間を 大幅に短縮できます。揚げている時間が少ないので油の吸収 を抑えてカラッと揚がるのが特徴とのことです。

唐揚げはよく提供されるメニューだけに、より美味しいものが あると、お店の売り上げアップにも貢献できるかもしれませんね。



フライヤーカタログより抜粋

厨房機器のスペックインの際に、快適な環境を作り出せる 製品や、質の高い食事を調理できる器具の知識があれば、 より良い設計提案ができます。

導入を考えているけど、使い勝手はどうなのか?また、でき あがり製品を確認したい。そんなオーナーさんは、柏営業所に お連れしてください。実物に触れて、テスト調理ができます。

見学やデモ調理は、事前に内容を相談して申し込みが必要ですので、お問合せください。



KASUGAI





テストキッチンとデモンストレーション用調理器具

広報誌「CURRENT NEWS」では、素敵な飲食店の内装とともに、美味しそうなお料理が並んでいます。厨房機器の納入 先で取材OKが出たところをピックアップされており、店舗の デザインとともに、器具の上手い納めかたが紹介されています。 「見せるキッチン」に必須の知識で、こちらも参考にもなりそう です。

## ★ お客さまの満足する顔を見るためには 厨房の職人が快適に作業できることも大切

そんな好日にとって、お客さまにいか にご満足いただくかが、店のこだわりの 磨点です。「そのため客店からの景観 に気を記りましく見報きん。高級感 ある白木のカウンターからステンレスの シルバーが見えないようオーダーしました。 木栓の位置もあえて低くするほどの気 遠いです。

参ら住外のウンターやウステンレスの 関連をカウンター下に1など配 ジルバーが見入ないメイターではた。 流いです。 「ただし、実際のカップサイントなだか 電子を提出な人力ではされる。 電子を提出な人力ではないこのかが、 都定されていいつのがよ の形な位となりによいいつのがよ





の考え方です」と貝瀬さん。「シャリモ



CURRENT NEWS vol.51

フットワークの軽いタニコーらしく、支部単位でのイベント にも参加していただけるそうです。支部企画でお困りの方、 厨房機器の見学会や勉強会の開催など、相談してみてはいか がでしょうか。

協会の窓口の、長谷川さんの連絡先は次の通りです。

タニコー株式会社 柏営業所 〒277-0872 千葉県柏市十余二538-5 ②: 04-7197-2662