

ステーキかと思ったら・・・

～よく見てみよう! 加工肉の表示～

「今日の晩御飯はお肉にしよう!」と思って表示を良く見てみると、「あらかじめ〇〇処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」のような注意書きが書いてあったことはありませんか?

名称 牛肉(サイコロステーキ成型肉)
原材料名 牛肉(オーストラリア産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、焼成カルシウム
内容量 340g
消費期限 H22.12.20
保存方法 4℃以下で保存
加工者 〇〇食品(株) 福岡市〇〇区〇〇-〇

この商品は、あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。



このように何らかの加工処理が行われている商品については、「私はレアが好きだから、焼き時間を短くしよう。」などと思っはけません。加工肉は、内部まで食中毒菌が入っている可能性があるお肉です。レアなどの不十分な加熱では**食中毒の危険があります。**

また、外食のステーキでも食中毒が起こっています。飲食店でステーキを頼んだときに、鉄板の上にステーキがのせられ、店員さんから「よく焼いてから召し上がって下さい」と言われたら、それは加工肉かもしれません。メニューをよく読んだり、店員さんに確認をして内部までしっかり加熱して下さい。

せっかくの楽しい食事で食中毒にならないために、表示や注意書きには十分気をつけましょう。



お肉の加工処理の種類

成型肉	たんぱく質などの結着剤で肉の端材や内臓肉などを混ぜて作るものや、輸入牛などに和牛の脂肪を注入して味を良くし圧力を加え形を整えたもの。乳由来のカゼインナトリウムが使用されていることがあるので、アレルギーのある人は要注意。
テンダライズ処理	金属の刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。
タンブリング処理	調味液を機械的に注入する処理。
ポーションカット	肉のかたまりやひき肉を、金属容器にきつく詰め、凍結成形した後に、一定の厚みに切ること(結着肉)。
タレかけ	肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること。
漬け込み	肉に調味液を加え、つけ込むこと。
ミキシング	肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐすこと。



中までしっかり火を通す! 安心でおいしいハンバーグのポイント

中までしっかり火を通すためのポイントをいくつかお教えします。ぜひ試してみてください!

- ①ハンバーグを厚さ2cmぐらいに広げ、**中央**をくぼませる。
- ②両面に焼き色をつけたら、**蓋をして**火を弱めて5・6分焼く。または、両面に焦げ目がつくぐらい焼いたら**オーブン**に移してじっくり焼く。
- ③途中で何度も箸や串を刺すと、せっかくの肉汁が外へ流れ出てジューシーさがなくなるので、焼き加減は**最後に確認!** 中心部に竹串をさして透明な肉汁が出てくれば出来上がり。

