

質問！

大量に調理した物はどうやって冷却するの？

(答え) たくさんのお食事を冷却するには特別な機械を使います！
当院では「ブラストチラー」「ウォーターチラー」「真空冷却器」の
3台が活躍しております。
それぞれ「冷風」「冷水」「真空」と凄い特技で調理品を冷却しま
す！

冷却した料理は！
専用の器に盛り付けし、インサートカートに
乗せて再加熱時間までチルド庫で保管します。

再加熱したお食事は適温のまま患者様の元へ
お届けされます。



冷たい水を対流させて
冷却します！



熱い料理も
短時間で冷却してくれます。



ちょうどご飯を
冷却していました



真空冷却機をちょっとだけ紹介します。

調理場の秘密兵器と言えば「真空冷却機」です！

高温の調理品を短時間で一気に冷却をするスゴ技なマシンなのです！！

真空冷却って何？

ちょっと難しいかもしれませんが冷却する方法を説明します。

高温の調理品を減圧状態にすることによって食品内部にある水分を蒸発させて、蒸発に必要な蒸発熱を食品自身から奪い取り冷却することなんです。

えっ 難しすぎてわからない？

もう少し簡単に言うと庫内を真空にして気化熱を使い冷却することです！

庫内を真空にするので扉も
厚くしないとイケないのです！

この扉の厚さをご覧ください！！

