

備長波



なぜ備長波
何だろうか？



もっと
(焼き)といつこと
関心をもちよ



①ガス (都市ガス&プロパン)

②炭&マキ&わら 等々



備長波の(炭素管)
は食材に適するといわ
れる3μ波長を発生させ
わずか3秒で700度に達す
ることができます



食材を(焼く)に関して
一般的に幾種の方法がありますが



その都度電気SWオンすれば
いいので無駄な光熱費
も不要といつこと

上昇速度早い



(食材包込効果)
上昇速度ゆっくり



都市ガスはプロパンより経済的だが
熱エネルギー換算すると大差はない
のも事実、それらに比較してこの
(備長波)の炭素管は
は質量エネルギーについて
申し分がないと感じた、
食材をうまく包み込んで
くれるしね

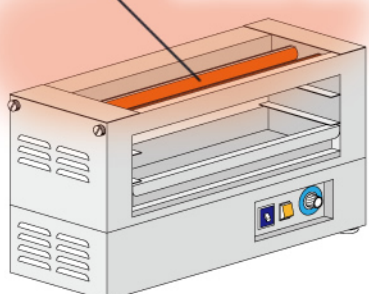
つまり



炭素管

(食材包込効果)

包み込み？





とても重要な事は
食材に加熱する熱の種類
によって旨さが変わる
ということだよ



備長波



つまり

食品の熱吸収波長の領域は水が吸収する波長の領域と有機物の吸収する波長の領域、 $2.5\mu\text{m} \sim 30\mu\text{m}$ の範囲で、最近の物理学ではこの周辺領域の波長を電磁波の振動数、テラヘルツの領域としていている。よって魚類の熱吸収波長は、水分率、脂質、糖質タンパク質の有量等で吸収率のピークとなる関連で備長波が発生する波長はもっとも適している位置を準備したことになります。



ん
ようわからん

解りやすく言えば



つまり
備長波が発生させる熱波長（ 3μ ）レベルは食材の密度を高めて吸収させると同時に吸収共鳴によってアミノ酸類が増加し、その結果、味覚の良い、美味しい調理になること物理的検証済みです（遠赤外線学会）報告がされています

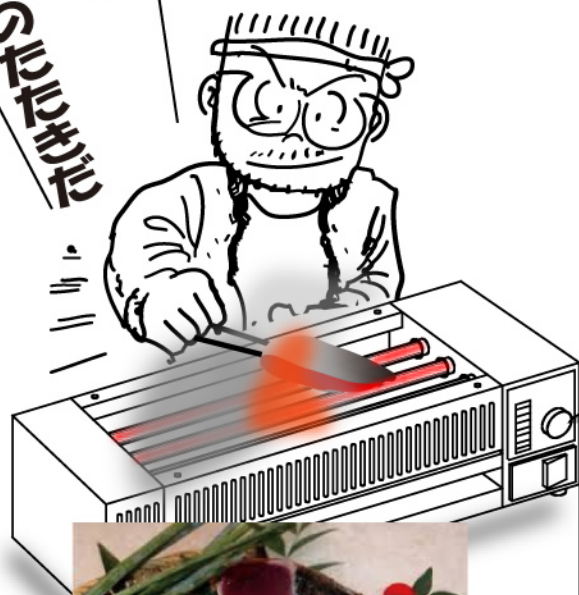


文献から抜粋

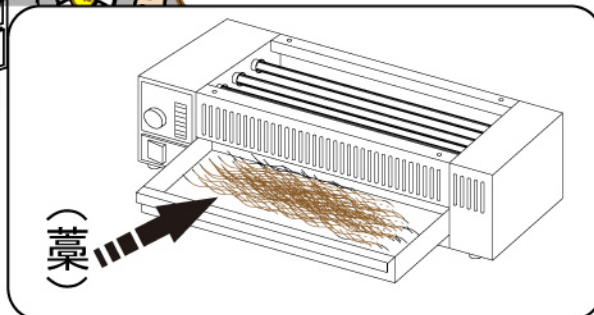


食品に存在する個別の吸収波長を計測する意識が始まったのは、遠赤外線学会、ここ最近で赤外線、遠赤外線領域の $2.5\mu\text{m} \sim 30\mu\text{m}$ の範囲で維持密度を上げるには、これまでは温度を上げる以外に方法が無く、温度を上げるとこげが生じたり、沸騰すると味覚低下を起こすことがある。こがさないため、沸騰させないための調理は、経験以外になく、調理人の修行の一つが火加減、水加減として行われてきた。実際は、火の質や水の質から調理全体を判断するとされてきたが難易度が高かった

ちっぽー
かつおのたままだ
高知だし

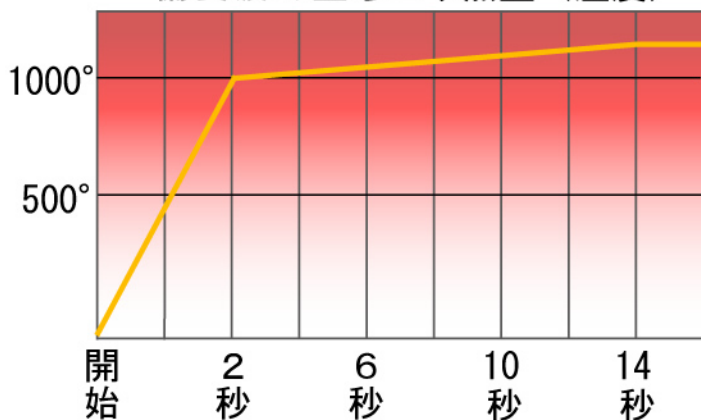


備長波



(藁)の香付けが目的ですから藁は少量でOK

備長波の立ち上り熱量（温度）



備長波の特意技で
表面焼きは炭素管の
熱量で加熱、香付けは
藁をボックス内に
セットして完了です



(アミノ酸)
食材の旨み成分
を逃さず
加熱調理が
自在です

