

いぶし銀



なぜいぶし銀
何だろうか？



もって
(焼き)といつの間
関心をもち



- ①ガス (都市ガス&プロパン)
- ②炭&マキ&わら 等々

いぶし銀の(炭素管)
は食材に適するといわ
れる3mm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
も不要といつことな



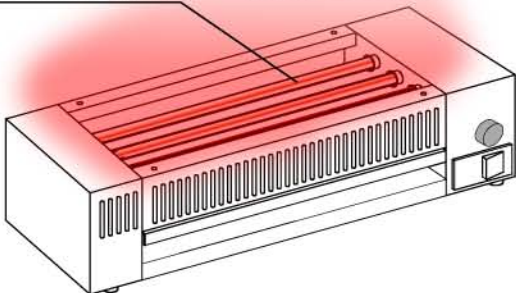
上昇速度早い



(食材包込効果)
上昇速度ゆっくり



3本の炭素管 (食材包込効果)



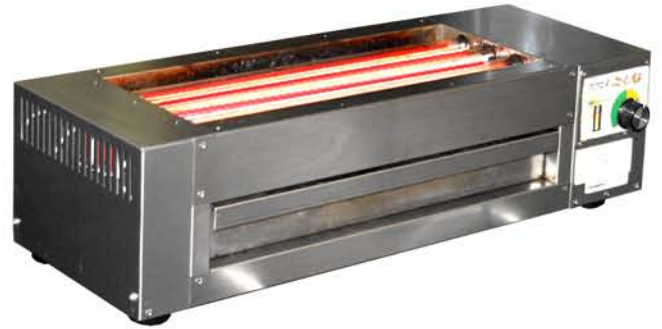
都市ガスはプロパンより経済的だが
熱エネルギー換算すると大差はない
のも事実、それらに比較してこの
(いぶし銀)の炭素管は
は質量エネルギーについて
申し分がないと感じた、
食材をうまく包み込んで
くれるしね

つまり



包み込み?

いぶし銀



とっても重要な事は
食材に加熱する熱の種類
によって旨さ(うまさ)が変化する
と(い)つ(ま)り

ん
ようわからん



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いぶし銀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。

解りやすく言えば



つまり
いぶし銀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

おい、(気合)を
いれろや

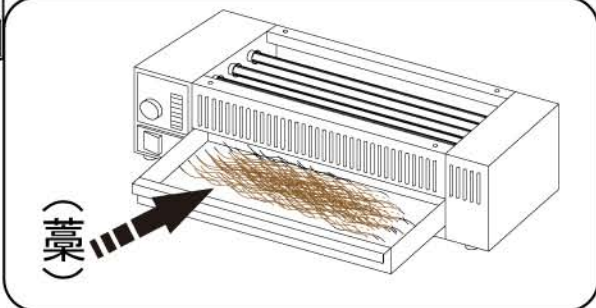
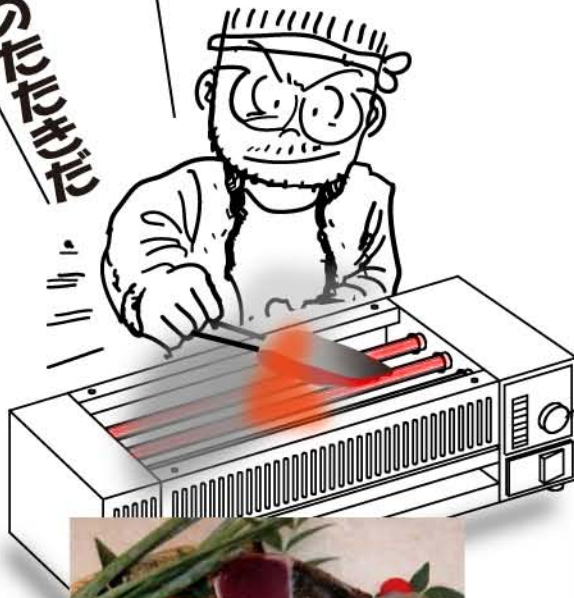


文献から抜粋

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、経験以外に無く、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

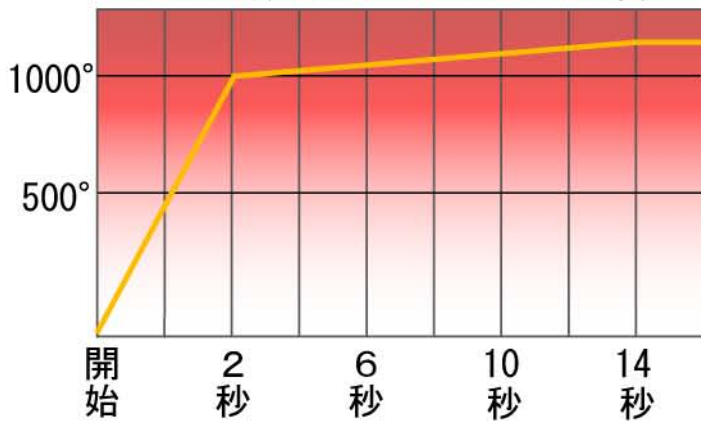
いぶし銀

ちっほー
かつおのちっほー
高熱だし



(藁)の香付けが目的ですから藁は少量でOK

いぶし銀の立ち上り熱量 (温度)



いぶし銀の特意技で
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

