

外食するときの参考にしよう。  
**知っておくべき加熱の目安はコレだ！**

	安全な加熱 (中心温度) 75°C 1分以上	加熱不十分 (中心温度) 最高で55°C 5分以下
牛ひき肉		
鶏むね肉		
牛ステーキ		

中の色が完全に変わっているかどうか、見分けのポイント

鶏肉は、火が通ると完全に白くなるんだね

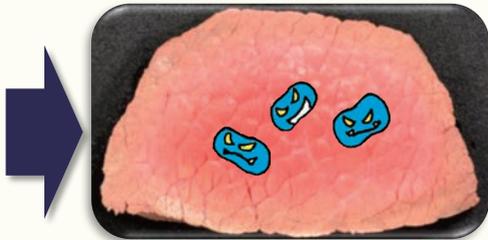
レアのものとはどれも、中心に光沢があるね



～牛ステーキの落とし穴～

処理の仕方、細菌が内部に入り込むことも。焼き加減に気を付けて！

- ①テンダライズ処理**  
針などを刺して筋を切り、お肉の塊を柔らかくする処理
- ②タンブリング処理**  
調味液を機械的にお肉に浸透させる処理
- ③結着処理**  
肉片を、添加物などにより結着し、塊のお肉にする処理
- ④牛脂等注入加工**  
牛脂などを注入し、人工的に霜降りのお肉を作る処理



加工処理の有無は、見た目だけでは分かりません。店員さんに確認しましょう。

東京都芝浦食肉衛生検査所  
 〒108-0075 東京都港区港南二丁目7番19号  
 電話 03 (3472) 5175 FAX 03 (3450) 6745  
 令和6年10月発行 登録番号 6 (3)



この実験では、中心温度計を用いて正確に温度を測定しています。  
 ・お肉の色調は、部位や明るさ等の条件によって異なります。

焼いとく？ なつ得！

# 肉料理

お肉大好きな仲良し3人組は、今話題の飲食店で女子会です。

新鮮だよ！レアがおすすりめ

この店の肉料理、SNSでも評判だったよ

お店の雰囲気も良いし、大丈夫でしょ？

ちよつと待ったあ！

せっかくの新鮮なお肉だし、あまり火を通さない方が美味しいよね？

