

キッチンではじめるエコ

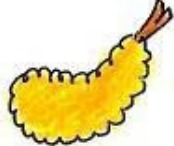


天ぷら油を長持ちさせる法

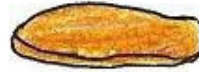
① 揚げものはニオイの少ないものから順番に!



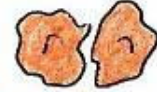
野菜や天ぷら



魚肉類の天ぷら



フライ



カウアケ

② 食材は少なめに入れて
カウッと揚げる

③ 揚げカスはなべ底に
つくところやど、表面に
浮いてるうちに取る

④ 油が少なくなったら差し油すると長持ちする

⑤ 200℃こえると劣化の原因に! 適温で揚げましょう

⑥ 古くなったら炒めものや野菜などの下ごしらえ
(油通しなど)に使いましょう

⑦ 高温多湿は油の大敵なので、保存はガスレンジ
の近くも避け水道管、排水管

の水滴にも注意!



使用済み食用油500mlの浄化には、
T&Eのろ槽(300ml換算) 330杯分
の水が必要といわれています。

川や海の生き物を守るためにも、廃油は
絶対にそのまま水に流さずはやくにしましゅうね!

その他の食品は...

牛乳180ml	↳ ろ槽 9.4杯分
果汁200ml	↳ ろ槽 4.7杯分
食用油15ml	↳ ろ槽 1.5杯分