

ハ 従って、ロースト、レアは3'30''内部温度36°C
ミディアム4'30''、内部温度47°C、ウエルダン5'30''内
部温度58°C位に調理材より取出すのがよく、ビーフステ
ーキはレア1'30''ミディアム、2'30''、ウエルダン3'30''
位がよいと思われる。

A-47 電子レンジの調理効果（第2報） 調理後の温度上昇について

四天王寺学園女子短大 ○石原 悦子
岸田キクエ
八尾 道子

1. 電子調理は、加熱調理より著しく速かであるが、
味覚的に劣ることは、既に前報に報告したが、この味覚
的に劣る点を追求する目的で、最も味覚的に劣ると思わ
れる生肉について、特に生牛肉（ロースト、ビーフステ
ーキ）について、同一サンプルを得るため、調理後の温
度上昇を測定した。

2. 大略均一の肉質を同条件下に、30''毎に調理し、
その中心温度および調理材より取出して後の温度上昇を
測定した。

3. イ 電子レンジでの調理は、調理後の温度上昇が
著しい。

ロ 電子調理時間が長いほど、温度上昇が烈しく、
また速度も速い。ローストで16°~22°C、8'30''~13'、上
昇をつづけ、ビーフステーキでは、4°~5°C、2'30''~5'30''
上昇する。