

わたしの^{いち}一押し



いつでも省エネ “解凍板”

19

■電子レンジに頼らずに■

気候不順で生鮮食品の供給も不安。冷凍食品を多用するなら利用したいニューフェイスです。

冷凍食品の解凍法はいろいろ、準備の良い方は冷蔵庫で自然解凍されるでしょうが、いそいで溶かしたい場合もあります。お刺身などはできるだけ素早く解凍したほうがおいしい。そんな時解凍板はおすすめ。電子レンジの200W加熱の解凍より溶け方もムラがありません。流水の無駄をはぶき、電子レンジ不要、一年中の省エネに役立ちます。

熱伝導率が高いアルミニウム合金などの解凍板を木やプラスチックのまな板と並べ、製氷皿で作った角氷をおいて溶け方を比べました。これは研究所データではなく、おおよその台所テストです。解凍板に置いた氷は2分で水になりましたが、木とプラスチックでは20分経っても完全には溶けません。ホーローとステンレスのバットでは、13分と18分。ちなみに、ステンレスの熱伝導率はアルミニウムの1/14以下です。

解凍板は溶けた霜やドリップが流れるように、溝や傾斜があるタイプもあり、冷たい液体が溜まらない工夫もされています。打ち出しの雪平鍋があれば、伏せてその上に冷凍素材を置いてみるのも知恵です。 (AM)



ご自宅の毎時、毎日、毎月の

電力消費量を電力購入会社のWebページ等で確認してみましょう

