

IHにはできない Siガスコンロ 美技 あれこれ

SiガスコンロとIH「おいしさ」が勝るのはどっち？
お料理のシーンごとに「おいしさ」の技をあれこれと検証をしてみました。

炒



炎の料理の王道、炒め物。「おいしさ」を煽って一気に熱で包み込むのが炒め物の秘訣！火力不足のべちゃべちゃチャーハンはいただけませんね。

IHクッキングヒーターでは金属部分が機器に接していないと熱が発生しません。煽りなんてとんでもないことです。

Point センサー「切」で290℃の高火力

煎



煎ることによってその食材の持つ栄養成分の効果が高まります。素焼き土器なら遠赤外線効果も手伝って短時間で芯まで温めてくれます。

IHクッキングヒーターでは油断すると過熱によるフライパンなどの変形が。まっ、最近では煎り豆、煎りゴマって手軽に購入できますけどね。

Point 土器が使えるのはガスならではの

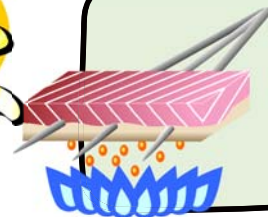
炊



包み込みといえば煮物・炊き物。鍋全体を加熱するので炊きムラがありません。最近プチブームの土鍋ごはん、土鍋の機能がフルに発揮されるのがガス炊き。

寿司屋、料亭ではすべてガス炊きのごはん。それは、おいしさをふっくらと包み込めるのがガスだからです。

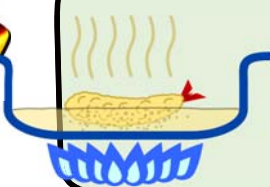
炙



直火で一気に「うまみ」を閉じこめ、余分な脂分を取り除く調理法、炙り。先人の知恵があみ出した技には炎が不可欠。

ガスならではの典型的な調理法。あと一品に困ったときは、手軽にできる直火の炙り料理はいかが？IHクッキングヒーター-!?!? って炎ないですよ〜。

揚

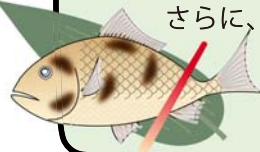


加熱防止機能と細かな温度管理で少量の油でもおいしい揚げ物ができます。しかも、廃油が少なくなり環境対策にも。

大量の油を必要とするIH。しかも専用鍋で規定量入れないと発火の恐れが。

Point 140℃~200℃の間で細かな温度設定が可能

焼



魚好きにもってこいなのが「オートグリル」魚の種類でメニューを選ぶだけ。後は自動で焼いてくれて、自動で消火。さらに、グリルを使った、レシピがたくさんあります。

(IHには到底真似できません)

たまたまIHをお使いのお客様が来店され「IHのグリルで焼いた魚は燻製みたい」とおっしゃられていました。立ちあがりの遅さが原因です。