

# 炭火焼がおいしいのは、なぜ？



- ① 強火の遠火ができるから
- ② 近赤外線効果があるから

## 強火の遠火が なぜ良いの？



表面に良い焦げ目がついて、食材の中のうまみが閉じ込められ、柔らかく仕上がる。



## 近赤外線ってなあに？



炭を燃焼させると、灰が白い膜の様になり、炭の表面を覆う。この白い灰がセラミックスで、近赤外線を放出する。炭は、1～5ミクロンの波長の放射線を多く放出。この波長の放射線は、食材への吸収が早く、加熱効果が大きく、素早く熱エネルギーに変化。

ガス火などで肉や魚を焼くよりも、早く表面が熱くなり、表面の組織が硬くしまるので、肉や魚などに生成されるうまみ成分のグルタミン酸を外に逃さない働きがある。



外がパリッと仕上がりに、中身がジワッと仕上がって、食材のうまみ成分を逃さず美味しく食べられる。