

美味・安心・多彩 やっぱり冷凍食品

このビデオは、おいしくて栄養豊富、そして安全で安心な冷凍食品の優れた特性を業務用冷凍食品の製造から調理までを通して紹介していきます。

はじめに、もぎたてのトウモロコシを例に冷凍食品のできるまでを追っていきます。

収穫されたばかりの新鮮なトウモロコシが、衛生管理の行き届いた工場で急速冷凍され、徹底した品質管理のもと消費者に届けられるまでの一連の流れを紹介します。

また、冷凍食品の包装に付けられている認定証マークや製造工程における品質・衛生管理、環境問題への取り組み等も併せて見ていきます。

さらに、冷凍食品がマイナス18℃以下の温度管理により栄養価や品質が長期間にわたり保たれること、高度の技術開発によって、よりおいしさを追求した冷凍食品が次々に生み出されていること等を、実験データ等も参照しながら解説していきます。

続いて、業務用冷凍食品の具体的な利用法として、大量調理の際の正しい解凍・調理の方法を紹介、冷凍食品をより美味しく調理するためのコツを取り上げます。

最後に、業務用食材として冷凍食品を利用する様々なメリット、さらに多彩に広がりを見せる冷凍食品利用の現状等にもスポットを当て、冷凍食品の今後の飛躍とさらなる可能性を探っていきます。

10月18日は冷凍食品の日

企画・製作／社団法人 日本冷凍食品協会

〒103-0024

東京都中央区日本橋小舟町10-6 (桂屋第二ビル6階)

TEL: 03-3667-6671 FAX: 03-3669-2117

制作協力／財団法人NHKサービスセンター

VHS

(カラー-22分)

美味

安心

多彩

やっぱり冷凍食品

美味

安心

多彩

やっぱり冷凍食品



社団法人 日本冷凍食品協会

VHS

(カラー-22分)