

必ず加熱が必要な食材

ソース マヨネーズ 醤油 ケチャップ 野菜ジュース

生野菜



生果物



漬物



納豆



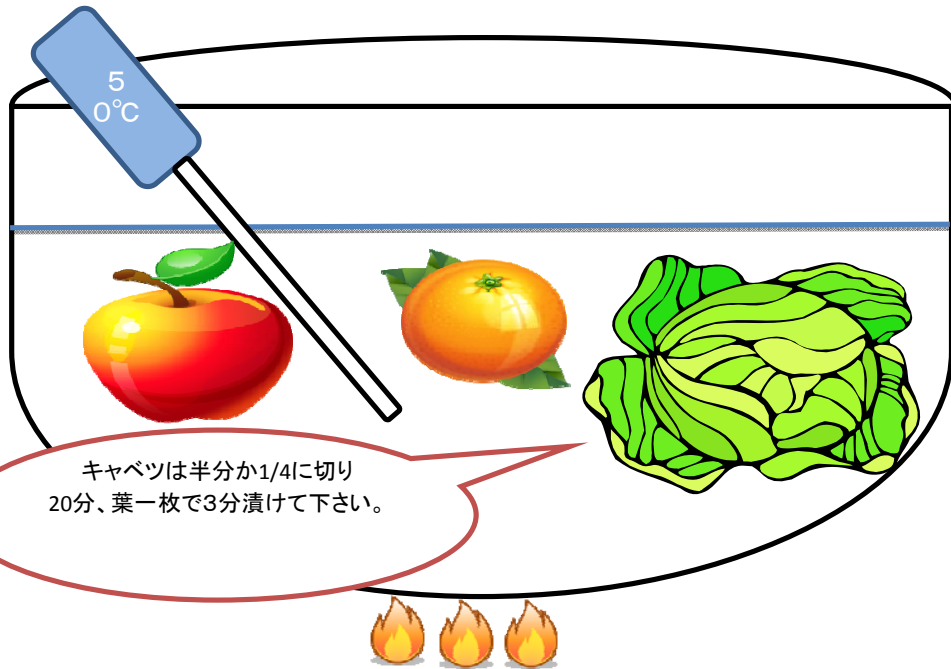
刺身



生卵、生肉などもしっかり加熱して下さい。

調味料、ドレッシング(麺つゆや焼き肉のたれなど含む)と野菜ジュースも加熱して下さい。

50°C漬けの方法 とろ火で50°Cに保つ方法



50°C漬けの方法 発泡スチロールで50°Cに保つ方法



50°C漬けの方法

ミカンの大きさなら50°Cで20分 リンゴの大きさなら50°Cで30分

漬物や刺身(ビニールパックに入れて空気を抜く)50°Cで30分 納豆(ラップに包んで)50°Cで30分

ポン酢・ドレッシング・レモン汁などの調味料はビンごと50°Cで30分低温殺菌して下さい。

その他弱毒菌がいる可能性がある食物・サプリ・酵素液・青汁・黒酢などもビンごと50°Cで30分低温殺菌して下さい。