

ウイークリーニュースレター7号 2021

<株式会社豊吉はこんなこともできる>

年明けから1ヶ月以上キッチンカーの情報を発信し続けてきました。今が旬の話なので書きたいことが山積みになり一気に発信し続けていました(笑)今週からは食品の卸会社がこんな事やっているのか?ということを紹介していこうと思います。

<意外と知らないテフロン加工>

たい焼きの板にテフロン加工をしています。これは昔から受け付けています。テフロン加工をするとショートニング(油)を塗る必要が無くなります。この油自体は無臭なのですが人によっては香りが気になる人もいます。テフロン加工をすることで油を使用せずに焼くことができます。フライパンのテフロン加工と同じ状態にあるため油不使用のたい焼きが出来上がります。

<たい焼きだけじゃないテフロン加工>

最近になり、たい焼きの板以外のリクエストが来ました。それがたこ焼きの板です。元々たこ焼きは油を多めに使用するためテフロン加工をするのは珍しいのですが沢山のパートさんが焼くため色目を均一にしたいという理由でたこ焼きの板にテフロン加工をするお店があります。テフロン加工をすると若干焼きあがる時間が遅くなります。

そしてさらにリクエストが来たのが「釜」です。一般的に業務用のお米を炊く炊飯器はこんな風にネットを洗米したコメと釜の間に敷きます。理由は炊き上がったお米を一旦、おひつなどに移してパックなどに詰めるからです。



この手間を無くしたい!! そんなお声を解消するのもテフロン加工。
釜にテフロン加工を施すことでネットを使用せず一氣におひつにドンッ!
と移すことができるのです。そのテフロンがこんな感じになります。



お釜に直接テフロン加工を施すことでネットを買うことなく、洗米したお米とお水を直接投入できます。無洗米であれば更に手間が減ります。作業時間の効率化を図れることもできます。ランチや米飯を主にしているお客様からの依頼が最近増えてきました。

左がテフロン加工済み 右がテフロン加工前

常識に捉われず、今あるオペレーションを見直すきっかけにしてみてはいかがでしょうか?

