

シート28 吸油率と揚げ衣の割合

令和 年 月 日 () クラス: _____ 班: _____ 担当者: _____

実習日	食品名	調理前(g)			調理後(g)			吸油量(g) (調理前-後)	吸油率 (%)	油の温度 (℃)	食品の重量 (g)	使用した衣の 重量(g)	残った衣の 重量(g)	衣の割合 (%)
		容器+油	容器重量	油の重量	容器+油	容器重量	油の重量							
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	
/		g	g	g	g	g	g	%	℃	g	g	g	%	

注) 吸油率 = 吸油量 / 食品の重量 × 100

食品の重量 = 素材の重量 + 衣の重量

衣の割合 = (使用した衣の重量 - 残った衣の重量) / 食品の重量 × 100