

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	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