

초음파 인덕션 튀김국솥(튀김기) 무엇이 궁금하십니까?

초음파 인덕션 튀김국솥으로 튀긴 튀김은 **겉은 바삭하고 속은 촉촉**한 게 장점입니다.

튀김의 바삭함은 식재료 안의 수분이 뜨거운 기름과 만나 증발하면서 만들어집니다.
이때 수분이 증발하며 튀김 옷에 공간이 생기면서 바삭한 식감을 만들어냅니다.

식용유는 190℃~200℃의 온도에서 연기가 나면서 타기 시작합니다.
이렇게 높은 온도로 기름을 태워서 사용하면, 기름의 산패 속도가 빨라져서 기름 교체시기가 빨라지고,
이 과정에서 많은 유증기가 발생하여, 폐질환 등 각종 호흡기 질환에 노출됩니다.
이러한 **튀김기의 문제점을 해결하기 위해 개발한 제품이 초음파 인덕션 튀김국솥**입니다.

초음파 인덕션 튀김국솥은 **전기로 기름을 데우는 방식에 초음파 기능을 추가**하였습니다.

일반 튀김기에서 사용하는 온도보다 **현저히 낮은 150~165℃에서 초음파와 함께 음식을 튀겨냅니다.**
이런 **낮은 온도에서 튀김 요리가 가능한 것은 캐비테이션(Cavitation;공동현상) 때문**입니다.

초음파 인덕션 튀김국솥은 초음파가 1초당 수만 번의 강한 진동을 발생시켜 기름의 흐름을 급격하게 변화시키며 기포를 만들어 냅니다.
이렇게 생겨난 기포들이 식재료의 외벽에서 터지면서 높은 압력과 온도로 인한 수축과 팽창이 반복되면서 화학 반응을 일으킵니다.
이 과정에서 발생하는 열에너지로 인해 현저히 낮은 기름온도에도 바삭한 튀김을 조리할 수 있습니다.

초음파 인덕션 튀김국솥은 일반 튀김기보다 효율적으로 열을 전달하여 조리 시 균일성을 향상시킬 수 있으며, **기름 소비량이 적고 안전하며 맛있게 조리**합니다.

이는 **유증기로 인한 미세먼지나 포름알데히드의 발생을 억제하는 특허기술이 적용**되어 있어 일반 튀김기보다 안전합니다.
폐암 등 호흡기 질환을 유발하는 **유증기 발생량이 일반 튀김기에 비해 현저하게 적습니다.**

또한 **냉동 식재료를 해동하지 않고 바로 넣어도 폭발하지 않고 짧은 시간에 조리**할 수 있습니다.
냉동식품을 넣어도 기름이 튀지 않는 이유는 역삼투압 현상이 발생하여 식재료의 수분이 기름으로 바로 빠지지 않기 때문입니다.
그래서 튀김 조리시에도 **튀는 기름으로 인한 화상을 입지 않아 조리환경을 개선**시킬 수 있습니다.

더욱이 초음파로 인한 미세 진동은 튀김 식재료의 외벽에서 고온과 고압을 일으키며 터지면서 식재료의 수분이 밖으로 나오지 못하게 억제하고 재료를 더 빠르게 조리합니다.
초음파로 식재료를 튀기면 수분이 밖으로 빠지지 않고, **음식물에 기름이 덜 흡수하여 맛이 더욱 깔끔**합니다.
또한 음식물의 수분을 밖으로 배출하지 않기에, **서로 다른 식재료를 함께 튀겨도 냄새가 배어들지 않아 생선과 육류 등을 같이 튀기는 것도 가능**합니다.