

肉の調理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ハンバーグでは、ひき肉の脂肪含量が高いほど、加熱中のクッキングロスが小さくなる。
2. ビーフステーキを肉の内部温度が60℃程度になるように焼くと、コラーゲン線維が収縮して硬いテクスチャーになる。
3. 長時間煮込むシチューやスープストックには、脂肪組織を豊富に含むすね肉が多く用いられる。
4. 肉をワインでマリネすると保水性が向上するが、肉を食塩水に浸漬しても保水性は向上しない。
5. しょうが焼きでは、しょうが汁を肉にかけ、しばらく置いてから焼くと、しょうがに含まれるプロテアーゼの作用により肉が軟らかくなる。