

Super Steam 魚のテリーヌ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：（テリーヌ型） 2台分

写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真はテリーヌ型1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1台分)

A	白身魚すり身	250 g	人参（5mm厚細切り）	25 g
	卵白	75 g	いんげん	25 g
	生クリーム	100 g		
	白ワイン	25 g	バター	5 g
	片栗粉	15 g		
	塩	3 g		
	白コショウ	適量		
栄養成分 エネルギー 781 kcal ・ たんぱく質 53.0 g ・ 脂質 50.6 g ・ 炭水化物 19.7 g ・ 食塩 4.6 g				

作業手順

下 処 理	① バターを常温に戻す。
	② 人参をカットする。
下 処 理	③ ホテルパンに②を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 10～13分 ・ 風量4
加 熱	④ ホテルパンにいんげんを入れ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 5～6分 ・ 風量4
ミ キ シ ン グ	⑤ Aを順にフードプロセッサーにかけ、塩、白コショウで味を調える。
加 熱	⑥ バターを塗った型に半量の⑤を流し、水気を切った③、④を並べ、残りの⑤を流し、空気抜きをし、表面を沿うようにラップをかける。
	⑦ ホテルパンに⑥を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
	使用ホテルパン 焼き網 調理設定 スチーム ・ 85℃ ・ 芯温75℃ ・ 風量4
急 速 冷 却	⑧ プラストチャーで冷却する。
	使用ホテルパン 焼き網 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑨ 好みの厚さにスライスし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ テリーヌ型は21cm×8cm×6cmを使用。
- ・ 手順⑦のおおよその加熱時間は、約20～25分。

