

調理システム：クックフリーズ

1/1ホテルパン：100人分

(里いも)

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は100人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	冷凍里いも	20 g
	いちご (4等分)	15 g
A	牛乳	12 g
	砂糖	8 g
栄養成分 エネルギー 58 kcal ・ たんぱく質 1.0 g ・ 脂質 0.5 g ・ 炭水化物 13.0 g ・ 食塩 0.0 g		

作業手順

下処理	① いちごをカットする。								
加熱	② ホテルパンに冷凍里いもを入れ、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	・	15分	・
急速冷却	③ プラストチャーで②を冷却し、2等分にカットする。								
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラストチャー	設定	3℃以下	・	90分以内	
ミキシング	④ ボウルでAを混ぜ合わせる。								
	⑤ ①のいちご、③、④をフードプロセッサーにかけ、ステンレス容器に流す。								
急速冷凍	⑥ 冷凍庫で3～4時間冷凍する。※途中30分ごとにかき混ぜる。								
	使用機器	チルド庫	設定	-18℃	・	3～4時間			
提供	⑦ 器に盛付ける。								

調理のポイント

- ・ 新調理システムは、安全性の向上や計画生産による調理作業の平準化が可能。
- ・ 卵黄、生クリームなど使用しないヘルシーなデザートメニュー。
- ・ 里いもの粘り気を利用しアイスクリームの濃厚さを出している。