

# Super Steam 鶏の照り焼き

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：15人分

(300×400)

## 写真

盛付写真



⑥加熱前 真空パック写真



⑥加熱後 真空パック写真



※写真は15人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(1人分)

	鶏もも肉 (1枚80g)	80 g
A	濃口醤油	4.5 g
	みりん	4.5 g
	酒	4.5 g
	砂糖	3 g
栄養成分	エネルギー 190 kcal ・ たんぱく質 13.3 g ・ 脂質 11.2 g ・ 炭水化物 5.6 g ・ 食塩 0.7 g	

## 作業手順

下処理	① 肉をカットし、筋切りする。
下処理	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに①を並べ、予熱したスチコンで加熱する。
急冷	④ プラストチャーで②、③を冷却する。
真空包装	⑤ フィルムに④のA、肉を入れ、真空パックをする。
加熱	⑥ ホテルパンに⑤を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
急冷	⑦ プラストチャーまたは冷水チャーで冷却する。
保存	⑧ チルド庫で保存する。
再加熱	⑨ オープンシートを敷いたホテルパンにフィルムから取り出した⑧の肉を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
提供	⑩ 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。
- ・ 肉、魚介類はパック前に熱処理を行い、表面殺菌し、みりんや酒は煮切った物を使用する。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順⑨の前に、肉はフィルムごと湯にさらす、またはスチーム80℃・5分で加熱し、ゼラチン質を溶かしてから使用するとよい。
- ・ フィルムに残った調味液は、手順⑨の際、上からかけて焼いてもよい。