

# Super Steam 鶏もも肉のコンフィ

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：6枚分（肉）（300×400）

## 写真

盛付写真



④加熱前 真空パック写真



④加熱後 真空パック写真



※写真は肉6枚分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(肉1枚分)

鶏もも肉（1枚300g）	300 g	A	サラダ油	30 g
塩	3 g		にんにく（3mm厚スライス）	4 g
			ローズマリー	0.4 g
			タイム	0.2 g
			じゃがいも（15g乱切り）	60 g
栄養成分	エネルギー 928 kcal・たんぱく質 49.8 g・脂質 72.1 g・炭水化物 11.8 g・食塩 3.3 g			

## 作業手順

下処理	① 筋切りした肉に塩を擦り込み、一晩チルド保存する。
	② にんにくをカットする。
真空包装	③ フィルムに水気を拭き取った①、Aを入れ、真空パックをする。
	使用機器 真空包装機 設定 10℃以下 ・ 真空度：99%以上
加熱	④ ホテルパンに③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 ・ 70℃ ・ 180分 ・ 風量3
急速冷却	⑤ プラストチャーまたは冷水チャーで冷却する。
	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
保存	⑥ チルド庫で保存する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 チルド庫 設定 0～3℃ ・ 5日間
下処理加熱	⑦ じゃがいもをカットする。
	⑧ ホテルパンに⑦を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
再加熱	⑨ ホテルパンにフィルムから取り出した⑥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。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 250℃ ・ 芯温75℃ ・ 風量4
再加熱	⑩ ホテルパンに⑧のじゃがいもを並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 250℃ ・ 8～10分 ・ 風量4
提供	⑪ 加熱後、⑨を好みの厚さにスライスし、器に盛付け、⑩を添える。

## 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。
- ・ 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。
- ・ 手順⑩の際、じゃがいもはコンフィの煮汁に絡めてから加熱するとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.6