

# Super Steam 豚肩ロース肉の下処理

調理システム：真空調理／オーバーナイト

真空フィルム1枚分：2000g分（肉）（300×400）

## 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1ブロック2000g、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(肉2000g分)

	豚肩ロース肉ブロック（1ブロック2000g）	2000 g
A	コンソメスープ	400 g
	塩	適量
	白コショウ	適量
栄養成分	エネルギー 5148 kcal ・ たんぱく質 359.3 g ・ 脂質 386.1 g ・ 炭水化物 1.9 g ・ 食塩 7.0 g	

## 作業手順

下処理	① 肉は下処理する。						
下処理加熱	② 鍋で熱湯に①を入れ霜降りにし、冷水にさらし、水気を拭き取る。						
	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。						
急速冷却	④ プラストチャーで②、③を冷却する。						
	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・	60分以内	
真空包装	⑤ フィルムに④の肉、Aを入れ、真空パックをする。						
	使用機器	真空包装机	設定	10℃以下	・	真空度：99%以上	
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。						
	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	68℃	・ 480分 ・ 風量3
急速冷却	⑦ 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	⑧ 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

## 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⑦の冷却後、フィルムから取り出し、水気を拭き、ポーションに分けて真空パックして保存する事で、様々な料理に展開がしやすい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.10