

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：1000g分（肉）（300×400）

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1ブロック500g、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉500g分)

豚バラ肉ブロック（1ブロック500g）	500 g	A	濃口醤油	60 g
サラダ油	適量		酒	40 g
長ねぎ（5cm幅カット）	20 g		黒砂糖	25 g
生姜（5mm厚スライス）	10 g		オイスターソース	20 g
			五香粉	2.5 g

栄養成分 エネルギー 2430 kcal ・ たんぱく質 74.1 g ・ 脂質 205.9 g ・ 炭水化物 37.8 g ・ 食塩 11.5 g

作業手順

下処理	① 肉は余分な脂を取り除き、脂身に格子状に切れ目を入れる。
	② 野菜をそれぞれカットする。
下処理加熱	③ サラダ油をひいたフライパンで①をソテーする。
	④ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
急速冷却	⑤ プラستチャーで③、④を冷却する。 使用機器 プラستチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
	⑥ フィルムに②、⑤の肉、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	⑦ ホテルパンに⑥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 ・ 80℃ ・ 180分 ・ 風量3
	⑧ プラст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стチャー 設定 3℃以下 ・ 90分以内
保存	⑨ 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。
- ・ 手順③の際、余分な脂分が落ちるまでソテーする。
- ・ 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。