

Super Steam ラム肉ブロックの下処理

調理システム：真空調理

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1000g、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉1000g分)

| | | |
|---|---------------------|--------|
| | ラム肉ブロック（1ブロック1000g） | 1000 g |
| | 塩1 | 12 g |
| A | コンソメスープ | 200 g |
| | 塩2 | 適量 |
| | 白コショウ | 適量 |
| 栄養成分 エネルギー 2282 kcal ・ たんぱく質 182.6 g ・ 脂質 160.0 g ・ 炭水化物 1.6 g ・ 食塩 15.9 g | | |

作業手順

| | | | | | | |
|-------|----------------------------------|---------|------|---------|-------------|--------------|
| 下処理 | ① 下処理した肉に塩1を擦り込み、一晚チルド保存する。 | | | | | |
| | | | | | | |
| 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ستチラーで②、③を冷却する。 | | | | | |
| | 使用機器 | プラستチラー | 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 | ・ 70℃ | ・ 180分 ・ 風量3 |
| 急速冷却 | ⑦ プラстチラーまたは冷水チラーで冷却する。 | | | | | |
| | 使用ホテルパン | 穴あき | 使用機器 | プラстチラー | 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。

