

Super Steam ラムのコンフィ

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

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1000g分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉1000g分)

骨付きラムロース肉ブロック（1ブロック1000g）	1000 g
塩	15 g
グラニュー糖	3 g

A	オリーブオイル	200 g
	にんにく（3mm厚スライス）	15 g
	ローズマリー	適量
	セージ	適量

栄養成分 エネルギー 4208 kcal ・ たんぱく質 172.0 g ・ 脂質 371.3 g ・ 炭水化物 8.6 g ・ 食塩 16.9 g

作業手順

下 処 理	① 下処理した肉に塩、グラニュー糖を擦り込み、一晚チルド保存する。
	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 真空包装机 設定 10℃以下 ・ 真空度：99%以上
	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 ・ 65℃ ・ 120～180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
再 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 ・ 65℃ ・ 10分 ・ 風量3
提 供	⑧ 加熱後、フィルムから取り出し、好みの大きさにカットする。
	⑨ フライパンで表面をソテーし、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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。

