

Super Steam さつまいもの甘露煮

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：15人分

(300×400)

写真

盛付写真



⑤加熱前 真空パック写真



⑤加熱後 真空パック写真



※写真は15人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

さつまいも（7mm厚輪切り） 60 g

水 4.5 g

A 砂糖 4 g

酒 2 g

栄養成分 エネルギー 84 kcal ・ たんぱく質 0.6 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 19.8 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下処理	① さつまいもをカットする。
下処理 加熱	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
急速冷却	③ プラストチャーで冷却する。 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
真空包装	④ フィルムに①、③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：95%
加熱	⑤ ホテルパンに④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 ・ 95℃ ・ 35～40分 ・ 風量4
急速冷却	⑥ 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	⑦ 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
提供	⑧ フィルムから取り出し、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。
- ・ 酒は煮切った物を使用する。
- ・ さつまいもの品種によって、砂糖の量を調節する。
- ・ さつまいもの厚さや好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順⑧の際、さつまいもはフィルムごと湯にさらす、またはスチーム85～90℃・10～15分で温めて提供してもよい。

