

Super Steam アングレースソース

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：30人分

(300×400)

写真

盛付写真



③加熱前 真空パック写真



③加熱後 真空パック写真



※写真は15人分、150×200のフィルムを使用しています。

材料(1人分)

A	牛乳	13 g
	卵黄	5 g
	砂糖	2 g
	バニラエッセンス	適量
栄養成分 エネルギー 24 kcal ・ たんぱく質 1.0 g ・ 脂質 1.0 g ・ 炭水化物 2.6 g ・ 食塩 0.0 g		

作業手順

下処理	① Aを混ぜ合わせてシノワでこし、バニラエッセンスを混ぜ合わせる。					
真空包装	② フィルムに①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	・	95%
加熱	③ ホテルパンに②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℃ ・ 20分 ・ 風量3
急速冷却	④ プラスト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	プラストチラー	設定	10℃以下 ・ 60分以内
保存	⑤ チルド庫で保存する。					

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。
- ・ 真空パックする際、粘度のある液体等は、フィルムから吹きこぼれる直前でシールする。
- ・ 手順③の加熱後、すぐにフィルムごとむとよい。

