

Super Steam 杏仁豆腐

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：25人分

(300×400)

写真

盛り写真



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25人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

A	杏仁霜 (きょうにんそう)	3 g	B	シロップ	12 g
	砂糖	2.4 g		オレンジキュラソー	1.2 g
	スキムミルク	2 g		フルーツ各種	適量
	牛乳	45 g			
	ゼラチン	0.6 g			
栄養成分 エネルギー 97 kcal ・ たんぱく質 3.3 g ・ 脂質 3.4 g ・ 炭水化物 13.3 g ・ 食塩 0.1 g					

作業手順

下処理	① ポウルでAを混ぜ合わせて牛乳を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、さらにゼラチンを入れて混ぜ合わせる。
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 真空包装機 設定 10℃以下 ・ 真空時間：10秒
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 ・ 85℃ ・ 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 3℃以下 ・ 90分以内
保存	⑤ 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
下処理	⑥ フルーツをカットする。
再加熱	⑦ ホテルパンに⑤の杏仁豆腐を入れ、予熱したスチコンで少し溶かす。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 85℃ ・ 4～5分 ・ 風量3
提供	⑧ 器に⑦を50g流し、ホテルパンに並べ、プラストチラーで冷却する。 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
	⑨ ⑧に合わせたBをかけ、⑥のフルーツを添える。

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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ Bのオレンジキュラソーは桂花陳酒でもよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.8