

Super Steam いちごのスープ

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：20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10人分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

	いちご (2等分)	60 g					
A	グラニュー糖	4 g					
	バニラオイル	適量					
	バルサミコ酢	0.5 g					
栄養成分 エネルギー 36 kcal ・ たんぱく質 0.5 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 9.2 g ・ 食塩 0.0 g							

作業手順

下処理	① いちごをカットする。						
真空包装	② フィルムに①、Aを入れ、真空パックをし、一晩冷凍する。						
	使用機器	真空包装機	設定	10℃以下	・ 真空度：99%以上		
	使用機器	冷凍庫	設定	→ -18℃以下			
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	・ 95℃	・ 45分	・ 風量4
急速冷却	④ 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	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
提供	⑥ ⑤をシノワでこし、バルサミコ酢を混ぜ合わせる。						

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。
- ・ いちごのスープは、真空包装する事で砂糖が少量となる。また、冷凍後加熱する事で細胞が壊れやすく、ジュースが出やすくなる。