

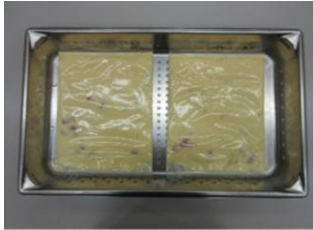
調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：6人分

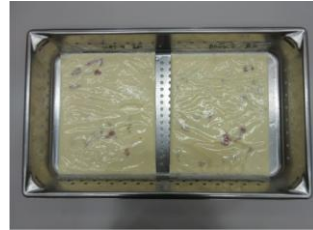
(300×400)

写真

④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は3人分、200×300の真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

	ベーコン（1cm幅カット）	15 g
	サラダ油	適量
A	牛乳	100 g
	卵黄	20 g
	塩	0.8 g
栄養成分	エネルギー	224 kcal ・ たんぱく質 8.5 g ・ 脂質 18.4 g ・ 炭水化物 4.9 g ・ 食塩 1.2 g

作業手順

下 処 理	① ベーコンをカットする。						
	② ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。						
下 処 理 加 熱	③ サラダ油をひいたフライパンで①を炒め、粗熱を取る。						
真 空 包 装	④ フィルムに②、③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	・	真空度：99%以上	
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	・	80℃	・ 30分 ・ 風量4
急 速 冷 凍	⑥ 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	⑦ 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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調整する。
- ・ パスタやリゾット等、様々な料理に応用が可能。