

Super Steam ローストビーフ①（1ブロック1000g）

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 4000g

（肉）

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は1ブロック1000g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(肉1000g分)

牛も肉ブロック（1ブロック1000g）	1000 g
塩	10 g
粗びき黒コショウ	0.3 g
オйлスプレー	適量

栄養成分 エネルギー 1911 kcal ・ たんぱく質 207.0 g ・ 脂質 107.0 g ・ 炭水化物 6.2 g ・ 食塩 10.9 g

作業手順

下
処
理

① 常温に戻した肉に塩、黒コショウを擦り込む。

加
熱

② ホテルパンにオйлスプレーをした焼き網をのせて①を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。

使用ホテルパン	焼き網・25mm【1】	調理設定	熱風	・	200℃	・	10分	・	風量4
使用ホテルパン	焼き網・25mm【2】	調理設定	熱風	・	FAN	・	5分	・	風量4
使用ホテルパン	焼き網・25mm【3】	調理設定	熱風	・	100℃	・	芯温60℃	・	風量4

提
供

③ 加熱後、粗熱を取る。

④ 好みの厚さにスライスし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順①の際、肉をタコ糸で縛ってもよい。