

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500g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(肉500g分)

牛も肉ブロック（1ブロック500g） 500 g

塩 5 g

粗びき黒コショウ 0.15 g

オイルスプレー 適量

栄養成分 エネルギー 956 kcal ・ たんぱく質 103.5 g ・ 脂質 53.5 g ・ 炭水化物 3.1 g ・ 食塩 5.5 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 ホテルパンにオイル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 調理設定 熱風 ・ 80℃ ・ 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。