

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：15人分

(300×400)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

チョコレート（ビター）	2 g
牛乳	40 g
マシュマロ	16 g
ココアパウダー	0.4 g
フルーツ各種	適量
ホイップクリーム	適量

栄養成分	エネルギー	119 kcal	たんぱく質	2.0 g	脂質	3.0 g	炭水化物	20.9 g	食塩	### g
------	-------	----------	-------	-------	----	-------	------	--------	----	-------

作業手順

下処理	① チョコレートを細かく刻む。
真空包装	② ①、牛乳、マシュマロ、ココアパウダーをフィルムに入れ、真空パックする。 使用機器 真空包装机 設定 10℃以下 ・ 真空度：95%
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℃ ・ 10分 ・ 風量3
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
再加熱	⑥ ホテルパンに⑤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	⑦ 器に⑥を50g流し、ホテルパンに並べ、プラストチャーで冷却する。 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 ⑧ ⑦にホイップクリームを絞り、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。
- ・ 真空パックをする際、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。