

リヒートマイスター（RHM-5(R)/RHM-10(R)/RHM-10W）

主菜（焼き物等）（1人100g）

再加熱：リヒートマイスター
 フルサイズシートパン（穴あき）： 18人分
 1/1ホテルパン（穴あき）： 8人分
 （220cc主菜皿）

（例）盛付後 フルサイズシートパンの場合



（例）盛付後 1/1ホテルパンの場合



作業手順

【一次加熱】	加熱	① 主菜（焼き物等）を調理する。 ※スチコン調理でない場合は、①を25mmホテルパンに移す。					
	急速冷却	使用ホテルパン	25mm	使用機器	プラスチック	設定	3℃以下 ・ 90分以内
	盛付	③ 再加熱専用容器に②を盛付けて蓋をし、シートパンまたはホテルパンに並べる。					
【保冷】	事前準備	④ リヒートマイスターの「予冷ボタン」を押し、庫内温度を下げる。 （推奨設定温度：3℃）					
	保存	使用パット	シートパン/ホテルパン	保冷設定	0～3℃		
【再加熱】	再加熱	使用パット	シートパン/ホテルパン	加熱設定	加湿 100%	・ 庫内100℃	・ 60～70分
	保温	使用パット	シートパン/ホテルパン	保温設定	加湿 100%	・ 庫内80℃	
	提供	⑧ トレイメイクし、提供する。					

調理のポイント

- ・ この手順は、翌日朝食のオペレーションを対象とする。
- ・ 一次加熱、⑥or⑦の際、芯温75℃以上の加熱を推奨する。
- ・ 使用する食器の材質（耐蒸気性、耐熱温度）に応じて、再加熱、保温の設定を調節する。

