

リヒートマイスター (RHM-5(R)/RHM-10(R)/RHM-10W)

副菜 (蒸し物、煮物、炒め物等) (1人分50~80g)

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) :	20人分	(φ11cm 飯碗)
1/1ホテルパン (穴あき) :	12人分	

盛付後 フルサイズシートパン 写真例



盛付後 1/1ホテルパン 写真例



作業手順

【一次加熱】	加熱	① 副菜 (蒸し物、煮物、炒め物等) を調理する。 ※スチコン調理でない場合は、①を65mmホテルパンに移す。							
	急速冷却	使用ホテルパン	65mm	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	使用バット	シートパン/ホテルパン	保冷設定	0~3℃				
【再加熱】	再加熱	使用バット	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	使用バット	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。