

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

麺 汁あり (うどん、ラーメン等) (1人150g)

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) :	9人分	(φ16.6cm麺鉢)
1/1ホテルパン (穴あき) :	5人分	

(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 麺 (うどん、ラーメン等) を硬めにゆで、冷水にさらし、よく洗い水気を切る。					
		② 汁をゼラチンでゼリー状に固める。					
		③ その他の具材を加熱する。					
急速冷却		④ プラストチラーで②、③を冷却する。					
	使用ホテルパン	65mm	使用機器	プラストチラー	設定	3℃以下	90分以内
盛付	⑤ 再加熱専用容器に①の麺、④の具材、スープの順に盛付けて蓋をし、シートパンまたはホテルパンに並べる。						

【保冷】	事前準備	⑥ 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℃	70~80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	⑩ 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、⑧or⑨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。