

凍結含浸法

使用フィルムサイズ：200×300（肉団子・ブロッコリー）、300×400（他の野菜）

使用ホテルパン：穴あき

肉団子のポトフ



材料(10人分)

冷凍肉団子	…	400g
メークイン (厚1cmイチョウ切り)	…	300g
人参 (厚1cmイチョウ切り)	…	150g
玉葱 (1cm櫛切り)	…	200g
ブロッコリー (小房に分ける)	…	100g
A 水	…	200g
ベジとろん3	…	4g
B 水	…	30g
ベジとろんグリーン	…	1.5g
C 水	…	120g
ミーとろん	…	1.2g
コンソメスープ	…	1200g
D 塩・コショウ	…	少々
とろみ剤	…	適量

作り方

- ①. カットした野菜はそれぞれスチコンで加熱する。(加熱①)
- ②. ブラストチラーで冷却後、パックして冷凍する。
- ③. 冷凍肉団子もパックする。
- ④. ②、③を流水解凍する。
- ⑤. メークイン、人参、玉葱とAをフィルムに入れパックする。
- ⑥. ブロッコリー、Bをフィルムに入れパックする。
- ⑦. 肉団子、Cをフィルムに入れパックする。
- ⑧. ⑦の水気をよく切って、ラップをかける。
- ⑨. ⑤、⑥、⑧を冷蔵庫で保存する。(4~5℃・16~24時間)
- ⑩. 予熱したスチコンで加熱する。
- ⑪. Dを沸騰させ塩コショウで味を調え、とろみをつける。
- ⑫. 器に⑩を盛り付け、⑪をかけて提供する。

真空度

- ①99%以上
- ②真空停止5分

加熱①

- スチームモード
- 100℃
- 5分(メークイン)
- 10分(玉葱)
- 15分(人参)

加熱②

- スチームモード
- 95℃
- 5分(ブロッコリー)
- 10分(他の材料)



POINT

- ベジとろん濃度：2~3%
- ベジとろんグリーン濃度：3~5%
- ミーとろん濃度：1~2%
- 溶液は冷たい状態で含浸する。
- 肉団子の解凍は半解凍程度がよい。また含浸後水分をよく切って保存する。
- 緑野菜の失活は短時間加熱とする。



スチームコンベクションオープン スーパースチーム 実演機器

SSCGC-10DCNU
 厨房ガススーパースチーム
 デラックスシリーズ



全国各地でスーパースチーム調理講習会 開催中!!

開催日	主催営業所	連絡先	講習時間
● 10月16日(金)	山梨営業所	055-253-1411	13:00 ~ 16:00
● 10月22日(木)	新潟営業所	025-287-6640	13:00 ~ 16:00
● 10月22日(木)	水戸営業所	029-246-3411	13:00 ~ 16:00
● 10月27日(火)	東北営業所	022-299-0511	13:00 ~ 17:00

※詳細は主催営業所にお問い合わせください。

参加費
 無料

その他の日程については営業本部(03-5603-7788)までお問い合わせください。