

Super Steam たけのこのアク抜き

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 10本分

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1/2ホテルパンを使用しています。

材料

たけのこ（皮つき・1本600g） 10 本

米のとぎ汁 適量

作業手順

下 処 理	① たけのこは軽く水洗いして先端を切り落とし、包丁で切込みを入れて皮をむく。
	② 米のとぎ汁に①を一晩漬ける。
下 処 理 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 ・ 90℃ ・ 120～180分 ・ 風量4
保 存	④ 加熱後、冷水にさらす。
	⑤ 一晩水に浸漬し、チルド庫で保存する。
	使用機器 チルド庫 設定 0～3℃

調理のポイント

- ・ 保存する際は、こまめに水を変え、アクが気になる場合は米のとぎ汁を入れるとよい。
- ・ アク抜き後、様々な料理に展開が可能。

