

Super Steam セミドライトマト

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 900g分

(トマト)

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真はトマト900g分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(トマト900g分)

	ミニトマト (横2等分)	900 g
A	オリーブオイル	180 g
	酢	18 g
栄養成分 エネルギー 1923 kcal ・ たんぱく質 9.9 g ・ 脂質 180.9 g ・ 炭水化物 65.2 g ・ 食塩 0.0 g		

作業手順

下処理	① トマトをカットする。					
加熱	② ホテルパンに①を並べ、予熱したスチコンで加熱する。					
	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・ 100℃	・ 100~150分/ダンパー開 ・ 風量3
保存	③ 庫内で30分程度粗熱を取り、密閉容器に入れ、合わせたAに浸けて保存する。					
	使用ホテルパン	密閉容器	使用機器	チルド庫	設定	0~3℃ ・ 約1~2週間

調理のポイント

- ・ セミドライトマトの加熱時間の目安は、加熱前の約1/4重量になるまで加熱する。
- ・ ドライトマトにしたい場合は、②の加熱後、さらに熱風100℃・30~60分程度加熱し水分を完全になくす。
- ・ セミドライトマトは常温だと傷みやすい為、清潔な瓶や容器に入れ、オリーブオイル、酢と一緒に冷蔵保存するとよい。