

調理システム：真空調理／クックチル

真空フィルム1枚分：生姜600g分（300×400）

写真

④加熱前 真空パック写真



④加熱後 真空パック写真



※写真は生姜300g分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(生姜100g分)

生姜(皮付き・粗みじん切り) 100 g

砂糖 100 g

はちみつ 75 g

A レモン果汁 50 g

カルダモンパウダー 適量 g

栄養成分 エネルギー 648 kcal ・ たんぱく質 1.3 g ・ 脂質 0.4 g ・ 炭水化物 169.9 g ・ 食塩 0.0 g

作業手順

下
処
理

① 生姜をカットする。

② ①と砂糖を混ぜ合わせ、1時間おく。

真
空
包
装

③ フィルムに②、合わせたAを入れ、真空パックをする。

使用機器 真空包装机 設定 10℃以下 ・ 真空度：99%以上

加
熱

④ ホテルパンに③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 ・ 95℃ ・ 60分 ・ 風量4

急
速
冷
却

⑤ ブラストチラーまたは冷水チラーで冷却する。

使用ホテルパン 穴あき 使用機器 ブラストチラー 設定 3℃以下 ・ 90分以内

保
存

⑥ チルド庫で保存する。

使用ホテルパン 穴あき 使用機器 チルド庫 設定 0～3℃ ・ 約4週間

調理のポイント

- ・ 新調理システムは、安全性の向上や計画生産による調理作業の平準化が可能。
- ・ スパイスはカルダモンの他、シナモンやグロブ等、好みに応じて使用するとよい。
- ・ 手順④の加熱後、すぐに袋ごとむとよい。
- ・ 菓子類に使用したり、炭酸水で割って提供してもよい。