

調理システム：クックサーブ

真空フィルム1枚分：20人分

(300×400)

写真

盛付写真



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20人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

A	調整豆乳	45 g
	ほうじ茶	10 g
	砂糖	3 g
	ゼラチン	1.2 g
	あんみつ（粒あん）	5 g
	きな粉	1 g
	黒みつ	1 g
栄養成分		
エネルギー 64 kcal ・ たんぱく質 3.1 g ・ 脂質 1.9 g ・ 炭水化物 8.9 g ・ 食塩 0.1 g		

作業手順

下 処 理	① ボウルでAを混ぜ合わせ、さらにゼラチンを混ぜ合わせる。						
真 空 包 装	② フィルムに①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	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	・	95℃	・ 20分 ・ 風量4
急 速 冷 却	④ プラストチャーまたは冷水チャーで冷却する。						
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラストチャー	設定	3℃以下	・ 90分以内
保 存	⑤ 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℃	・ 5日間
提 供	⑥ フィルムから取り出し、好みの大きさにカットし器に盛付け、あんこを添えてきな粉、黒みつをかける。						

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。
- ・ 真空パックをする際、粘度のある液体等は、フィルムから吹きこぼれる直前でシールする。
- ・ 手順③の加熱後、すぐにフィルムごとむとよい。
- ・ 彩りで好みのフルーツやミント等を添えてもよい。
- ・ カップに流す場合、手順⑥の際、袋ごとスチーム85℃・3～5分で少し溶かし、カップに流して冷やし固める。