

Super Steam コールドポーク

調理システム：クックチル

1/1ホテルパン：40人分

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1ブロック1000g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	豚ロース肉ブロック (1ブロック1000g)	100 g
	塩	1 g
	白コショウ	適量
A	白ワイン	10 g
	玉ねぎ	7 g
	セロリ	3 g
栄養成分	エネルギー 301 kcal ・ たんぱく質 18.4 g ・ 脂質 22.6 g ・ 炭水化物 1.1 g ・ 食塩 1.1 g	

作業手順

下処理	① Aをフードプロセッサーにかける。
	② 常温に戻した肉に塩、白コショウを擦り込み、①に浸け、一晩チルド保存する。
加熱	③ ホテルパンに焼き網をのせて汁気を切った②を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
	使用ホテルパン 焼き網・25mm 調理設定 スチーム ・ 85℃ ・ 芯温75℃ ・ 風量3
急速冷却	④ プラストチラーで冷却する。
	使用ホテルパン 25mm 使用機器 プラストチラー 設定 3℃以下 ・ 90分以内
保存	⑤ チルド庫で保存する。
	使用機器 チルド庫 設定 0~3℃ ・ 5日間
提供	⑥ 好みの厚さにスライスし器に盛付ける。

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。