

Super Steam 合鴨のロースト

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：1500g分（肉）（300×400）

写真

盛付写真



⑥加熱前 真空パック写真



⑥加熱後 真空パック写真



※写真は1枚250g、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉250g分)

合鴨ロース肉（1枚250g）	250 g	A	濃口醤油	6.5 g
塩	2 g		酒	5 g
白コショウ	適量		みりん	3 g
			砂糖	2 g
サラダ油1	適量			
			サラダ油2	適量
栄養成分	エネルギー 950 kcal ・ たんぱく質 36.0 g ・ 脂質 82.5 g ・ 炭水化物 4.4 g ・ 食塩 3.4 g			

作業手順

下処理	① 肉は余分な脂を取り除き、皮面に格子状に切れ目を入れ、塩、白コショウを振る。							
下処理加熱	② サラダ油1をひいたフライパンで①をソテーする。							
	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。							
急速冷却	④ プラストチラーで②、③を冷却する。							
	使用ホテルパン	使用機器	プラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内	
真空包装	⑤ フィルムに④の肉、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	・	99%以上		
加熱	⑥ ホテルパンに⑤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	・	60℃	・	90分
急速冷却	⑦ プ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	プラストチラー	設定	3℃以下	・	90分以内
保存	⑧ 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
再加熱	⑨ ホテルパンに⑧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	・	80℃	・	15分
提供	⑩ 加熱後、フィルムから取り出し、水気を拭き取る。							
	⑪ サラダ油2をひいたフライパンで⑩の表面をソテーし、裏面はさっとソテーする。							
	⑫ 加熱後、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。
- ・ 手順②の際、余分な脂分が落ちるまでソテーし、裏面はさっとソテーする。
- ・ 肉、魚介類はパック前に熱処理を行い、表面殺菌する。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.12