

調理システム：真空調理／オーバーナイト

真空フィルム1枚分：40人分

(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20人分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

金時豆 15 g

水 20 g

A 砂糖 8 g

薄口醤油 1 g

栄養成分 エネルギー 81 kcal ・ たんぱく質 3.0 g ・ 脂質 0.3 g ・ 炭水化物 16.7 g ・ 食塩 0.2 g

作業手順

下処理	① 金時豆は軽く水洗いし、多めの水に入れ、6時間～一晩程度浸け、水気を切る。						
下処理加熱	② 鍋に①、多めの水を入れて沸騰するまでゆで、随時アクを取り、ゆでこぼす。						
	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 プラストチャーで②、③を冷却する。						
	使用ホテルパン		使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・ 60分以内
真空包装	⑤ フィルムに④の金時豆、Aを入れ、真空パックをする。						
	使用機器	真空包装機	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	・	95℃	・ 12～16時間 ・ 風量4
急速冷却	⑦ プラストチャーまたは冷水チャーで⑥を冷却する。						
	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	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
提供	⑨ フィルムから取り出し、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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順⑨の際、金時豆はフィルムごと湯にさらす、またはスチーム85～90℃・10～15分で温めて提供してもよい。