

# Super Steam ガスパチョ

調理システム：真空調理/クックチル

真空フィルム1枚分：10人分

(300×400)

## 写真

盛付写真



⑧加熱前 真空パック写真



⑩加熱後 真空パック写真



※写真は10人分、300×400mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(1人分)

なす	15 g	トマトジュース	30 g
赤パプリカ (4等分)	15 g	オリーブオイル	5 g
		トマトペースト	2 g
A トマト1 (ざく切り)	60 g	シリービネガー	2 g
きゅうり (1cm角切り)	5 g	B 食パン (耳なし)	2 g
玉ねぎ (1cm角切り)	4 g	にんにく (1mm厚スライス)	0.5 g
		バジル1	0.5 枚
		塩	0.7 g
		白コショウ	適量
		オリーブオイル	適量
		バジル2	適量
		トマト2 (さいの目切り)	適量
栄養成分	エネルギー 91 kcal ・ たんぱく質 1.4 g ・ 脂質 6.3 g ・ 炭水化物 8.1 g ・ 食塩 0.9 g		

## 作業手順

下処理	① 野菜をそれぞれカットし、なすは数カ所切れ目を入れる。 ※トマト2 (さいの目切り) は提供時にカットする。
下処理	② ホテルパンに①のなす、赤パプリカを並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 100% ・ 300℃ ・ 7~10分 ・ 風量4
加熱	③ ②のなすは熱いうちに皮をむき、粗熱を取る。 ④ ポウルに②の赤パプリカを入れ、ラップをかけ、粗熱が取れたら皮をむく。 ⑤ ポウルに③、④、①のA、Bを入れて混ぜ合わせ、一晚チルド保存する。 ⑥ フードプロセッサーに⑤をかけ、1時間チルド保存し、味を調える。
真空包装	⑦ フィルムに⑥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 ・ 45秒
加熱	⑧ ホテルパンに⑦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℃ ・ 30分 ・ 風量3
急速冷却	⑨ プラストチャーまたは冷水チャーで⑧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	⑩ 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	⑪ トマト2をそれぞれカットする。 ⑫ フィルムから取り出し、器に盛付け、オリーブオイルを回しかけ、⑩を散らす。

## 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。
- ・ 未加熱の野菜スープのガスパチョを保存または計画生産を目的として、ミキシング後にパックし、低温殺菌する方法。
- ・ 提供の際、加熱して温かいスープとしてもよい。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。