

# Super Steam 赤飯

調理システム：真空調理/クックフリーズ

真空フィルム1枚分：15人分

(300×400)

## 写真

盛付写真



⑤加熱前 真空パック写真



⑤加熱後 真空パック写真



※写真は7人分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(1人分)

もち米	75 g	A	水	70 g
			塩	適量
小豆	7 g			
小豆の煮汁	15 g		ごま塩	適量
栄養成分	エネルギー 297 kcal	たんぱく質 6.2 g	脂質 1.3 g	炭水化物 62.1 g
			食塩 0.4 g	

## 作業手順

下処理	① 米は洗って水切りする。
下処理	② 鍋に多めの水、小豆を入れ、小豆に半分程度火が通ったら小豆と煮汁に分ける。
急速冷却	③ ブラストチラーで冷却する。 使用ホテルパン      使用機器      ブラストチラー      設定      10℃以下      ・      60分以内
真空包装	④ フィルムに①、③の小豆、煮汁、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      ・      80%
加熱	⑤ ホテルパンに④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℃      ・      60～80分      ・      風量4
急速冷凍	⑥ ブラストチラーで冷凍する。 使用ホテルパン      穴あき      使用機器      ブラストチラー      設定      -5℃以下→-18℃以下      ・      90分以内
保存	⑦ 冷凍庫で保存する。 使用ホテルパン      穴あき      使用機器      冷凍庫      設定      -18℃      ・      8週間
再加熱	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      ・      85℃      ・      20分      ・      風量3
提供	加熱後、フィルムから取り出し、器に盛付け、ごま塩をかける。

## 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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 水加減は重量比で米1：水分1.1倍が目安。
- ・ 加熱後にかさが増すので、真空度は80%程度にする。
- ・ 加熱後に冷凍する事で、米の糊化を防ぐ。

