

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2人分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

米	50 g	
水	250 g	
栄養成分	エネルギー 178 kcal ・ たんぱく質 3.1 g ・ 脂質 0.5 g ・ 炭水化物 38.6 g ・ 食塩 0.0 g	

作業手順

下処理	① 米は洗って30分程度水に浸漬する。
真空包装	② フィルムに水切りした①、水を入れ、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	③ ホテルパンに②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℃ ・ 45～60分 ・ 風量4
急速冷凍	④ 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	⑤ 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	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 ・ 85℃ ・ 20分 ・ 風量3
提供	⑦ 加熱後、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。
- ・ 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。
- ・ 水加減は、重量比で米1：水5～6倍が目安。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。