

# Super Steam フルーツコンポート

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：10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)

|                                                                 |                  |       |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| A                                                               | 好みのフルーツ（りんご、もも等） | 80 g  |
|                                                                 | 砂糖               | 10 g  |
|                                                                 | 水                | 8 g   |
|                                                                 | 白ワイン             | 5 g   |
|                                                                 | レモン果汁            | 1.5 g |
| 栄養成分                                                            |                  |       |
| エネルギー 86 kcal ・ たんぱく質 0.2 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 21.8 g ・ 食塩 0.0 g |                  |       |

## 作業手順

|                       |                             |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
|-----------------------|-----------------------------|-------|------|---------|----|--------|---|--------|---|-----|
| 下<br>処<br>理           | ① 好みのフルーツをカットする。            |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
|                       |                             |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
| 下<br>処<br>理<br>加<br>熱 | ② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。     |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
|                       |                             |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
| 急<br>速<br>冷<br>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<br>空<br>包<br>装      | ④ フィルムに①、③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<br>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    | ・  | 85～95℃ | ・ | 30～45分 | ・ | 風量4 |
|                       |                             |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
| 急<br>速<br>冷<br>却      | ⑥ ブ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 | ブラストチラー | 設定 | 3℃以下   | ・ | 90分以内  |   |     |
|                       |                             |       |      |         |    |        |   |        |   |     |
| 保<br>存                | ⑦ 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<br>供                | ⑧ 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。
- ・ 使用するフルーツに応じて、砂糖の量を調節する。
- ・ 使用するフルーツ、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