

Super Steam 鶏の照り焼き／ゼリー食

調理システム：クックチル／皿盛再加熱方式

1/1ホテルパン：24人分

(鶏のゼリー食)

1/1ホテルパン：6人分

(皿盛主菜皿)

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は12人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

| | | | | |
|------|-----------------------|----------|-----------------------|--------|
| | 調理済み鶏の照り焼き | 30 g | 冷凍いんげん | 5 g |
| | …「肉料理」・「焼き物」参照 | | だし汁3 | 2.5 g |
| A | だし汁1 | 25 g | あったかクック3 (伊那食品工業株式会社) | 0.2 g |
| | 卵 | 13 g | | |
| | サラダ油 | 7.5 g | 濃口醤油 | 2 g |
| | あったかクック1 (伊那食品工業株式会社) | 2.5 g | 酒 | 1 g |
| | 人参 (10g乱切り) | 20 g | 砂糖 | 1 g |
| B | だし汁2 | 5 g | みりん | 0.7 g |
| | あったかクック2 (伊那食品工業株式会社) | 0.8 g | プチドリップ (伊那食品工業株式会社) | 0.4 g |
| 栄養成分 | エネルギー | 196 kcal | たんぱく質 | 7.3 g |
| | | | 脂質 | 13.1 g |
| | | | 炭水化物 | 11.2 g |
| | | | 食塩 | 1.0 g |

作業手順

| | |
|-------|---|
| 下処理 | ① 人参をカットする。 |
| 下処理 | ② ホテルパンに①を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 |
| 加熱 | 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 20～30分 ・ 風量4 |
| 加熱 | ③ 鍋で冷凍いんげんを塩ゆでする。 |
| 加熱 | ④ 鍋でDを沸騰させ、プチドリップを混ぜ合わせる。 |
| ミキシング | ⑤ 調理済み鶏の照り焼きとA、②とB、③とCをそれぞれミキサーにかけ、それぞれホテルパンまたは耐熱容器に流し、ラップをかける。 |
| 加熱 | ⑥ ⑤のホテルパンのまま、またはホテルパンに⑤の耐熱容器を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 |
| 急速冷却 | 使用ホテルパン 25mm or 穴あき 調理設定 スチーム ・ 92℃ ・ 20分 ・ 風量4 |
| 急速冷却 | ⑦ ラップを外し、プラストチャーで冷却する。 |
| 急速冷却 | 使用ホテルパン 25mm or 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 3℃以下 ・ 90分以内 |
| 成形 | ⑧ ホテルパンまたは耐熱容器から外し、好みの形にカットする。 |
| 盛付 | ⑨ 再加熱専用食器にそれぞれ盛付けて、肉の表面に④を塗り、蓋をし、ホテルパンに並べて保存する。 |
| 盛付 | 使用ホテルパン 25mm 使用機器 チルド庫 設定 0～3℃ |
| 再加熱 | ⑩ 予熱したスチコンで加熱する。 |
| 再加熱 | 使用ホテルパン 25mm 調理設定 コンビ 40% ・ 100～120℃ ・ 20～25分 ・ 風量4 |

調理のポイント

- あったかクックはゼリー食用ゲル剤。冷凍解凍後も離水が少なくニュークックチルに対応し、再加熱しても溶けにくく、揚げ物も可能。
- プチドリップは離水防止、つや出し、とろみ付けに使用できる素材。(販売：伊那食品工業株式会社)
- 1/1ホテルパン (人参) の目安・・・2500～3000g
- 手順⑥の際、芯温85℃以上まで加熱する。
- 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。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.2