

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

(鮭のゼリー食)

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)

A	調理済み鮭の塩焼き	30 g	パン粉	10 g
	…「魚介料理」・「焼き物」参照		サラダ油2	2 g
	コンソメスープ	25 g	タルタルソース	適量
	卵	13 g		
	サラダ油1	7.5 g		
	あったかクック(伊那食品工業株式会社)	2.5 g		
	水	適量		
栄養成分		エネルギー 258 kcal ・ たんぱく質 16.9 g ・ 脂質 16.5 g ・ 炭水化物 9.1 g ・ 食塩 1.0 g		

作業手順

下 処 理	① ホテルパンにパン粉を入れ平らにならし、予熱したスチコンで加熱する。				
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量2
加 熱	② ①を取り出し木ベアで全体をよくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。				
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	熱風	・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量2
ミ キ シ ン グ	③ 加熱後、サラダ油2を混ぜ合わせる。				
	④ 調理済み鮭の塩焼きとAをミキサーにかけ、ホテルパンまたは耐熱容器に流し、ラップをかける。				
加 熱	⑤ ③、タルタルソースをそれぞれミキサーにかける。				
	⑥ ④のホテルパンのまま、またはホテルパンに④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
	⑦ ラップを外し、ブラストチラーで冷却する。				
成 形	使用ホテルパン	25mm or 穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定 3℃以下 ・ 90分以内
	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 ⑧を水にくぐらせ、⑤のパン粉を付ける。				
	⑩ 再加熱専用食器に盛付け、⑤のタルタルソースをかけ、蓋をし、ホテルパンに並べて保存する。				
再 加 熱	使用ホテルパン	25mm	使用機器	チルド庫	設定 0～3℃
	⑪ 予熱したスチコンで加熱する。				
	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。
(販売：伊那食品工業株式会社)
- ・ 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。

