

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 12人分

写真

盛付写真



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は1枚100g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

<u>調理済み鶏もも肉の低温調理（1枚100g）</u>		100 g	A	粒マスタード	5 g					
…「真空調理」・「肉料理」参照				マスタード	5 g					
パン粉		15 g		トマトソース	40 g					
バター		3 g								
にんにく（みじん切り）		2 g								
パセリ（みじん切り）		適量								
栄養成分	エネルギー	333 kcal	たんぱく質	20.0 g	脂質	18.9 g	炭水化物	16.0 g	食塩	1.9 g

作業手順

下 処 理	① 野菜をそれぞれカットする。
	② フィルムから取り出し、水分を拭き取った調理済み鶏もも肉をカットする。
下 処 理 加 熱	③ 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
	④ ③を取り出し木ベラ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
	⑤ バターを溶かしたフライパンで①のにんにくを炒める。
	⑥ ボウルに④、⑤、①のパセリを入れて混ぜ合わせる。
	⑦ ②に合わせたAを塗り、⑥をかける。
	⑧ オープンシートを敷いたホテルパンに⑦を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 200℃ ・ 6～8分 ・ 風量4
	⑨ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付け、トマトソースをかける。

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。
- ・ 手順②の際、肉はフィルムごと湯にさらす、またはスチーム80℃・5分で加熱し、ゼラチン質を溶かしてから使用するとよい。