Super Steam 豚の角煮

調理システム： 真空調理　　真空フィルム1枚分： 2000g分（肉）（300×400）

写真

盛付写真	⑦加熱前　真空パック写真	⑦加熱後　真空パック写真

※写真は肉1000g分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉500g分)

豚バラ肉ブロック（1ブロック500g）	500 g		生姜（3mm厚スライス）	10 g
A	水	40 g		
	濃口醤油	30 g		
	みりん	20 g		
	酒	10 g		
	砂糖	8 g		
	塩	0.4 g		

栄養成分　エネルギー　2284 kcal・　たんぱく質　69.5 g・　脂質　200.5 g・　炭水化物　20.8 g・　食塩　5.2 g

作業手順

下処理	① 生姜をカットする。							
下処理加熱	② ホテルパンに肉を入れ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。							
	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	80℃	・ 芯温68℃	・ 風量3
	③ 加熱後、水洗いして水気を拭き取り、50gにカットする。							
	④ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。							
急速冷却	⑤ ブラストチラーで③、④を冷却する。							
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内
真空包装	⑥ フィルムに⑤の肉、A、①を入れ、真空パックをする。							
	使用機器	真空包装機	設定	10℃以下	・ 真空度：99%以上			
加熱	⑦ ホテルパンに⑥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	・	70℃	・ 480分	・ 風量3
急速冷却	⑧ 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
保存	⑨ 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
再加熱	⑩ ホテルパンに⑨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℃	・ 15分	・ 風量3
提供	⑪ 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。
- 肉、魚介類はパック前に熱処理を行い、表面殺菌する。
- 手順②は、鍋でゆでてもよい。
- 手順②の際、汁受けとして下の段にホテルパンを入れるとよい。
- 手順②のおおよその時間は、約55分。
- 手順③で水洗いする際、アク等をよく洗い流す。