

# Super Steam 自家製ハム

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

盛り写真



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1ブロック500g、150×200mmの真空フィルムを使用しています。

## 材料(肉500g分)

	豚肩ロース肉ブロック（1ブロック500g）	500 g
A	塩	10 g
	グラニュー糖	5 g
B	スモークリキッド	10 g
	オリーブオイル	5 g
栄養成分 エネルギー 1345 kcal ・ たんぱく質 88.5 g ・ 脂質 101.5 g ・ 炭水化物 5.0 g ・ 食塩 10.4 g		

## 作業手順

下 処 理	① 肉にAを擦り込む。
	② ①を2～4日間チルド保存する。
真 空 包 装	③ フィルムに水気を拭き取った②、B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 ・ 真空度：99%以上
	④ ③を一晩チルド保存する。
加 熱	⑤ ホテルパンに④を入れ、予熱したスチコンまたはで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 65～68℃ ・ 120～240分 ・ 風量3
	⑥ プ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 プラストチラー 設定 3℃以下 ・ 90分以内
保 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
	⑧ フィルムから取り出し、好みの厚さにスライスし器に盛付ける。
提 供	

## 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①の際、好みのハーブと合わせてマリネしてもよい。
- ・ 手順②の際、出てきたドリップは随時拭き取り、保存期間は好みの仕上がりに応じて調節する。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ スモークリキッドは、燻製の風味付けができる液体の食品添加物。



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