

Super Steam チャーシュー

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1ブロック1000g、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉1000g分)

豚肩ロース肉ブロック（1ブロック1000g）	1000 g	B	長ねぎ（5cm幅カット）	10 g
サラダ油	適量		生姜（3mm厚スライス）	10 g
A	濃口醤油	75 g		
	みりん	50 g		
	砂糖	45 g		
	水あめ	35 g		
	紹興酒	20 g		
栄養成分	エネルギー 3099 kcal ・ たんぱく質 183.4 g ・ 脂質 198.0 g ・ 炭水化物 106.0 g ・ 食塩 11.9 g			

作業手順

下処理	① 肉をタコ糸で縛る。
	② Bをカットする。
下処理 加熱	③ サラダ油をひいたフライパンで①の表面をソテーする。
	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 プラストチャーで③、④を冷却する。
	使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
真空包装	⑥ フィルムに⑤の肉、A、②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 ・ 68～70℃ ・ 180～360分 ・ 風量3
急速冷却	⑧ プラストチャーまたは冷水チャーで冷却する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 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
提供	⑩ 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。

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加熱処理を行い、表面殺菌する。
- ・ 肉に竹串を数箇所挿し、調味液を染み込みやすくする。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。
- ・ 手順⑩の際、肉はフィルムごと湯にさらす、またはスチーム75℃・10～15分で温めて提供してもよい。



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