

Super Steam ローストビーフ

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



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1000g、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(肉1000g分)

牛ロース肉ブロック（1ブロック1000g）	1000 g
塩	10 g
黒コショウ	0.3 g
サラダ油	適量

栄養成分 エネルギー 4203 kcal ・ たんぱく質 138.0 g ・ 脂質 384.0 g ・ 炭水化物 2.2 g ・ 食塩 10.9 g

作業手順

下処理	① 常温に戻した肉をタコ糸で縛り、塩、黒コショウを擦り込み、一晚チルド保存する。					
下処理 加熱	② サラダ油をひいたフライパンで①の表面をソテーする。					
急速冷却	③ プラストチラーで冷却する。					
	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内
真空包装	④ フィルムに③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	⑤ ホテルパンに④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	・	58℃ ・ 180分 ・ 風量3
急速冷却	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	ブラストチラー	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
提供	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。					

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。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。



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