

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	調理済み豚バラ軟骨の煮物	100 g	小ねぎ (小口切り)	適量
	…「真空調理」・「肉料理」参照			
	大根 (1.5cm厚いちょう切り)	40 g		
A	だし汁	50 g		
	味噌	10 g		
	酢	10 g		
	酒	6 g		
	砂糖	6 g		
	濃口醤油	5 g		

栄養成分 エネルギー 329 kcal ・ たんぱく質 20.1 g ・ 脂質 18.6 g ・ 炭水化物 15.8 g ・ 食塩 2.7 g

作業手順

下処理	① 野菜をそれぞれカットする。
下処理	② ホテルパンに①の大根を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 15分 ・ 風量4
加熱	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	④ ホテルパンにフィルムから取り出した調理済み豚バラ軟骨の煮物、②を入れ、上からキッチンペーパーをかけ、③を流し、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。
加熱	使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 140℃ ・ 25分 ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
提供	⑥ 器に盛付け、①の小ねぎを散らす。

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。