

クリームシチュー

真空調理レシピ



060077

調理工程	
■ 下処理	
	鶏肉はサラダ油をまぶしてさっと混ぜ、コンビモード160℃（湿度90%）×1分
	人参、じゃが芋、玉葱はスチーム100℃×20分
	鍋にバターを入れて溶かし、小麦粉を加えて焦がさないように炒め、牛乳、生クリーム、チキンブイヨン、ローリエを加えてのばし、塩、胡椒で味を調べ、とろみがつくまで煮込む
■ 急速冷却①	
	ブラストチラーまたは氷水冷却器/90分以内に芯温3℃
■ 袋詰め	
	鶏肉と野菜、クリームシチュールウをフィルムに入れる
■ 真空包装	
	真空40秒でパック
■ 一次加熱	
	スチコンのスチームモードまたは湯煎器 80℃×30分
■ 急速冷却②	
	ブラストチラーまたは氷水冷却器/90分以内に芯温3℃
■ 保存	
	チルド帯
■ 提供加熱	
	スチコンのスチームモードまたは湯煎器 80℃×30分
■ 盛付	
	当日スチームしたいんげんとともに器に盛り付ける

材料 (10人分)			
人参		200	g
じゃが芋		400	g
玉葱		300	g
いんげん		120	g
鶏もも肉		400	g
サラダ油		20	g
バター		70	g
小麦粉		70	g
牛乳		300	g
生クリーム		150	g
チキンブイヨン		600	g
ローリエ		1/2	枚
塩		10	g
胡椒		1	g

※ ノウハウが含まれておりますので、当社の許可なく第三者に公開または複製、配布は行わないでください。