

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、胡椒で味を調え、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。