

キャベツの和風マヨ和え

凍結含浸レシピ
ユーザー様用



A 060004

調理工程	
■ 事前調理	
下処理加熱をする	
	ボイル：キャベツ10分
	スチーム：人参10分
冷却し、冷凍庫に入れる	
■ 提供前日	
解凍する	
TORON溶液を作る	
含浸する	
冷蔵庫に入れ、軟化反応	
■ 提供当日	
失活加熱	
調味液を混ぜ合わせ、和え衣を作る	
盛付け、和え衣をかけて提供	

材料 (10人分)			
キャベツ		700	g
水		140	g
VgTORON G	(5%濃度)	7	g
人参		700	g
水		140	g
VgTORON 3	(5%濃度)	7	g
マヨネーズ		300	g
醤油		100	g
かつお粉末		30	g

バットで含浸する場合、バットに入れて食材が浸かる分の液量とします。
フィルムで含浸する場合、液量は食材重量の1/4~1/5です。

ポイント
・ 下処理加熱の時に~0.1%濃度の重曹水でボイルすると、よりきれいな色で柔らかくなります。溶けてしまう事がありますので、濃度やボイル時間は調整してください
・ 盛付の時は、水分をよく切ってください