ふろふき大根

真空調理レシピ

材料　（10人分）			
大根	3ｃｍ厚さ	1000	g
だし汁		200	g
だし昆布		5	枚
白味噌		150	g
砂糖		70	g
みりん		70	g
だし汁		70	g
柚子の皮	すりおろす	適量	

060019①

調理工程
■ 下処理
大根はスチーム100℃×20分で下茹でしておく
■ 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
大根、だし汁、だし昆布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　93℃×60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
鍋で調味料を煮合わせ、柚子味噌だれを作る
■ 盛付
器に盛り付け、柚子味噌だれをかける

ポイント
・スチコンによってまたは素材によっては、スチームの下茹ででは軟らかくなりにくい場合があります。その場合はボイルしてください。

※　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。