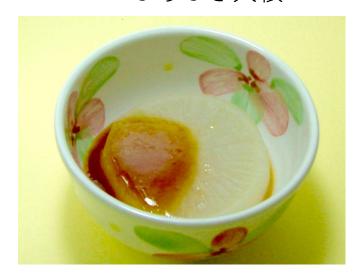
ふろふき大根







	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	t

0600191

調理工程
■ 下処理
大根はスチーム100°C×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°C
■ 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°C×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°C
■ 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°C×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。