

きのこのソテー



材料 (10人分)			
しめじ		120	g
えのき茸		240	g
しいたけ		120	g
薄口醤油		20	g
バター		20	g
塩		1	g
胡椒		0.2	g

060008②

調理工程	
■ 下処理	
■ 急速冷却①	
■ 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	きのこ、調味料全て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×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°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
■ 盛付	水分を切って器に盛り付ける

ポイント
・ バターは加熱中に溶けるので、塊のままフィルムに入れてもよいですが、大きなフィルムで作る場合は切ってバラして入れるとよいです

※ 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。