

鯖の煮付け



材料 (10人分)			
鯖		600	g
水		30	g
醤油		35	g
酒		30	g
みりん		35	g
生姜	薄切り	5	g

050014

調理工程
■ 下処理
鯖はスチコンのホットモード300°C×3分で焼色をつける
調味料は煮合わせておく
■ 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
鯖、生姜、調味料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 65°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
器に盛り付ける

ポイント
・ 下処理加熱のときにスプレーオイルまたはみりんをかけると、焼色がつきやすくなります。

※ 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。