

調理システム：真空調理

真空フィルム1枚分：30人分

(300×400)

写真

盛付写真



⑤加熱前 真空パック写真



⑤加熱後 真空パック写真



※写真は15人分、200×300mmの真空フィルムを使用しています。

材料(1人分)

卵	25 g
A	牛乳 2.5 g
	生クリーム 2.5 g
バター（角切り）	1 g
ケチャップ	適量
栄養成分	
エネルギー	60 kcal
たんぱく質	3.2 g
脂質	4.6 g
炭水化物	0.8 g
食塩	0.2 g

作業手順

下処理	① バターをカットする。
	② 卵は溶いておく。
	③ ボウルに①、②、Aを入れ、混ぜ合わせる。
真空包装	④ フィルムに③を入れ、真空パックする。
	使用機器 真空包装機 設定 10℃以下 ・ 真空度：95%
加熱	⑤ ホテルパンに④を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 80℃ ・ 5分 ・ 風量3
急速冷却	⑥ ブラストチラーまたは冷水チラーで冷却する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 ブラストチラー 設定 3℃以下 ・ 90分以内
保存	⑦ チルド庫で保存する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 チルド庫 設定 0～3℃ ・ 5日間
提供	⑧ フィルムから取り出し、器に盛付け、ケチャップをかける。

調理のポイント

- ・ 新調理システムは、安全性の向上や計画生産による調理作業の平準化が可能。
- ・ 真空パックする際、粘度のある液体等は、フィルムから吹きこぼれる直前でシールする。
- ・ 手順⑧の前に、フィルムごと湯にさらす、またはスチーム75℃・5分で温めてから提供してもよい。