

クックチルレシピ

料理名: 南瓜とさつまいものいとこ煮

料理カテゴリ: (副菜) 煮物

【食品構成】

材料名	65mmホテルパン1枚分	
	基本1/1	半分1/2
南瓜	1300g	650g
さつまい	1200g	600g
a 上白糖	40g	20g
食塩	10g	5g
b 出し汁	850g	42.5g
白醤油	85g	42.5g
みりん	85g	42.5g
上白糖	42g	21g
ゆであずき缶	2缶(860g)	1缶(430g)

材料名	65mmホテルパン1枚分	
	基本1/1	半分1/2

【作業工程】

〔下処理・下拵え〕		モード	温度	時間
1	bの合わせ調味料を一煮立としておく			
2	ゆであずきを缶から取り出し、1の合わせ調味料100ccを加えて混ぜておく			
3	南瓜は3cm角、さつまいは乱切りにする			
4	65mmホテルパンに3を移し、aの調味料を加えて全体になじむようによく混ぜ合わせ、10分程度放置しておく			

〔急速冷却〕		モード	温度	時間

〔加熱調理〕		モード	温度	時間
5	4の食材の上にリードペーパーをかぶせ、1の合わせ調味料を入れる			
6	スチームコンベクションで加熱する	コンビモード	160℃	20分
7	一度庫内から取り出してリードペーパーを外し、2を加えて混ぜ合わせる			
8	スチームコンベクションの温度を上げ、さらに加熱する	コンビモード	200℃	5分

〔急速冷却〕		モード	温度	時間
9	ブラストチラーで90分以内に芯温3℃以下まで冷却する	ソフトチル	芯温3℃	約60分

〔冷蔵保存〕	
10	品質保持期限: 0℃~3℃にて5日間

〔再加熱・最終加熱〕		モード	温度	時間
11	スチームコンベクションで再加熱する	コンビモード	130℃	15分

〔仕上げ・盛付〕	
12	器に盛り付ける

〔作業上のポイント〕	
※	砂糖と食塩 4:1 割合のものを混ぜ合わせるにより、食材への調味浸透圧が約4倍になると言われている
※	下処理後の食材を砂糖と食塩 2:1 割合の溶液に約30分程度浸漬させた方が均一に調味浸透させることができる
※	リードペーパーを落し蓋代わりに使用することで均一に味付けすることができる(衛生上の日常的な取り扱いに注意しておく)
※	
※	