商品名（ 肉じゃが ）仕込み手順書 （ スチコン調理）

株式会社明治屋

準備する材料

材料名	容量	下処理
肉じゃがキット	1キット	
牛こま切れ	500g	肉に片栗粉をまぶす
片栗粉	30g	
ごま油	大さじ2杯	
斜めカットインゲン	2本	
（たれ）		
肉野菜のたれ　濃いめ	500g	
水	500g	

準備する道具

ホテルパン　65mm　1/1
ホテルパン（ふた用）
クッキングシート

仕上がり保存

1袋量	真空袋サイズ	真空秒数	保存方法

手順書①

①肉じゃが用野菜キット
ジャガイモ1500g
（1個が40g～50g）
玉ねぎ乱切り600g
人参乱切り200g
こんにゃく400gの計4品

手順書②

①ジャガイモ、こんにゃく
はザルに移し水を切る

※よく水気をふくこと

手順書③

バットにジャガイモ、人参
玉葱、こんにゃくを入れる

ごま油を大さじ2枚
入れて全体にまぶします

手順書④

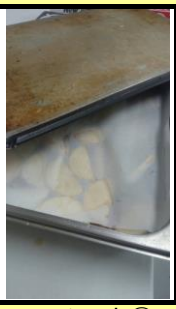
牛肉500g、片栗粉20g
を袋に入れて全体に
まぶさるまでふります

※ボールで肉と片栗を
まぶしてもよい

手順書⑤

まぶした牛肉を野菜の上に
並べていきます。
※肉がかぶさらないように
まんべんなく並べます

手順書⑥



タレ＋水を入れる

クッキングシートをして
ホテルパンで蓋をします

コンビ150℃　湿度100%
時間50分
スチコンで加熱します

手順書⑦

加熱後、たれが全体になじ
むようにしゃもじで軽くまぜる

ブラストで冷却

手順書⑧

①翌日、スチームで15分間
加熱します。
指定の容器に盛り、残りの
タレをかける
いんげんを図のように乗せて
完成です。
※いんげんは流水解凍

手順書⑨

作成日