商品(	サバの頃	未噌煮 )手』	<b>頁書</b>	真空調理・	スチコン調理	株式会社明治屋
	準備する材料				準備する道具	
材料名	容量	下処理	ホテルパン			
サバフィーレ 45尾	12尾		ふた用ホテノ			
しょうがスライス	30g		クッキングシ	<b>−</b> ト		
片栗粉	約12g					
			. 42 🖯		仕上がり保存	
(たれ)			1袋量	真空袋サイズ	真空秒数	保存方法
煮魚の味噌たれ	300g					
水	300g					
7.1	300g				手順書⑤	
						コンビ165℃
			1			湿度100%
						時間30分
			1	165°C		
			]			
			1	30分	3	※スチコンは予熱を入れる
			4	00/1		
			4	Per	1	
	<b>不顺声</b>				イルエキの	
手順書①			手順書⑥			
		ホテルパンに、無塩 サバを12枚並べる	-			加熱後、たれが魚へなじ むように、タレを廻しかけ
サバの表面に、刷 栗粉をまぶす		リハを12枚业へる	-	Cold State		むように、ダレを廻しかり
		サバの表面に、刷毛で片				<b>◇</b> ブラスト冷却
			1			2 27X1 71120
		※ぬりすぎに注意	1			
			1			
			1			
	手順書②				手順書⑦	
1/01/0	P 10	ホテルパンに、サバが				包材にサバを入れ、タレを
<b>国际</b>		重ならないように並べ、				上からかける
W & U		生姜を散らす		To the		4.* / t
		生姜はよく洗い、皮つき				生姜スライスをサバの上に 2,3枚のせる
		工芸はよく元い、及 Je のままスライスする				2, 3枚のEる
		のななパブリステも				 完成
				<b>***</b>		761%
手順書③			手順書⑧			
		味噌たれ300g、水300g				
MAG	4 16	を混ぜホテルパンへ入				
na 		れる	1			
			4			
			4			
			-			
处院(位	AV		1			
			1			
手順書④				手順書⑨		
TO STATE OF THE ST	J MR E	クッキングシートをかぶ		丁順首切		
		せる	1			
		※ふた用のホテルパンで	1			
1000000		ふたをする	]			
	4101		1			
			4			
A		4	4			
OF REAL PROPERTY.			-			
		<b>I</b>				Ī