

商品（サバの味噌煮）手順書

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				
サバフィーレ 45尾	12尾		ホテルパン			
しょうがスライス	30g		ふた用ホテルパン			
片栗粉	約12g		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
(たれ)						
煮魚の味噌たれ	300g					
水	300g					
			手順書⑤			
					コンビ165℃ 湿度100% 時間30分 ※スチコンは予熱を入れる	
手順書①			手順書⑥			
			ホテルパンに、無塩 サバを12枚並べる サバの表面に、刷毛で片 栗粉をまぶす ※ぬりすぎに注意			
					加熱後、たれが魚へなじ むように、たれを廻しかけ る ブラスト冷却	
手順書②			手順書⑦			
			ホテルパンに、サバが 重ならないように並べ、 生姜を散らす 生姜はよく洗い、皮つき のままスライスする			
					包材にサバを入れ、たれを 上からかける 生姜スライスをサバの上に 2、3枚のせる 完成	
手順書③			手順書⑧			
			味噌たれ300g、水300g を混ぜホテルパンへ入 れる			
手順書④			手順書⑨			
			クッキングシートをかぶ せる ※ふた用のホテルパンで ふたをする			