



● カレーうどん



| 材料(10人分) | | | |
|----------|---------|------|---|
| 鶏もも肉 | 一口大そぎ切り | 500 | g |
| 玉葱 | 薄切り | 500 | g |
| 酒 | | 120 | g |
| 砂糖 | | 50 | g |
| みりん | | 150 | g |
| 醤油 | | 200 | g |
| カレー粉 | | 24 | g |
| だし汁 | | 2500 | g |
| 片栗粉 | | 50 | g |
| 水 | | 100 | g |
| ねぎ | | 適量 | |
| ゆでうどん | | 10 | 玉 |

作り方

◆ 事前調理

1. 鶏もも肉を炒める
2. 酒、砂糖、みりん、醤油を煮合わせ、そこにカレー粉を入れて溶かし、だし汁を加えておく
3. 急速冷却する
4. フィルムに玉葱、鶏肉、うどんつゆを入れ、真空包装する
5. 加熱調理 93°C × 1時間
6. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. うどんはゆでておく
2. 真空調理しておいたたれを鍋にあけて温め、水溶き片栗粉でとろみをつける
3. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください

※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております

(株)中松 真空調理システム開発室
TEL:053-441-3725

