



● 白菜のリゾット



材料(10人分)			
米		400	g
白菜	5cm長せん切り	650	g
ベーコン	5mm幅細切り	12	g
にんにく	みじん切り	8	g
オリーブオイル		15	g
水		1000	g
コンソメ		12	g
生クリーム		250	g
粉チーズ		30	g
胡椒		0.5	g
パセリ	みじん切り	8	g

作り方

◆ 事前調理

1. 白菜、ベーコン、にんにくをオリーブオイルで炒める
2. 急速冷却する
3. フィルムに炒めた具材、米、水、調味料を入れ、真空包装する
4. 加熱調理 98°C × 1時間
5. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. 提供加熱をする
2. 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

