



● ミネストローネ



材料(10人分)			
ベーコン	1cm角	100	g
玉葱	1cm角	100	g
赤ピーマン	1cm角	50	g
黄ピーマン	1cm角	50	g
トマト	1cm角	200	g
にんにく	みじん切り	5	g
コンソメスープ		1100	g
塩		10	g
胡椒		1	g
オリーブオイル		15	g
イタリアンパセリ	みじん切り	5	g

作り方

◆ 事前調理

1. にんにく、玉葱、ベーコン、ピーマンをオリーブオイルで炒める
2. 急速冷却する
3. フィルムに炒めた野菜とトマト、コンソメスープ、塩胡椒を入れ、真空包装する
4. 加熱調理 93°C × 40分
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

