



真空調理 recipe

## ● 鶏肉おろし煮



材料(10人分)

鶏もも肉	900	g
サラダ油	10	g
醤油	50	g
酒	30	g
砂糖	30	g
だし汁	100	g
大根	600	g
葱	30	g

### 作り方

#### ◆ 事前調理

1. 鶏肉をさっと炒める
2. 醤油、酒、砂糖を煮合わせ、大根おろしを加えておく
3. 急速冷却する
4. フィルムに鶏肉、調味液を入れ、真空包装する
5. 加熱調理 80°C × 30分
6. 急速冷却し、保存する

#### ◆ 提供当日

1. 急速加熱をする
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

