



真空調理 recipe

● なすの揚げ煮



材料(10人分)			
なす	6cm長さで縦に半分	1400	g
サラダ油		適量	
だし汁		1000	g
薄口醤油		100	g
みりん		100	g
白髪葱		30	g
針生姜		20	g

作り方

◆ 事前調理

1. なすは水にさらしてあくを抜いておく
2. 水分を切り、油通しをする
3. 急速冷却する
4. フィルムになす、調味料を入れ、真空包装する
5. 加熱調理 93°C × 20分
6. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. 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

