



りんごきんとん



材料(10人分)

さつま芋	皮をむき、1cm厚	300	g
砂糖		80	g
水		80	g
りんご	1cm角	100	g

作り方

◆ 事前調理

1. さつま芋は水にさらしてあくを抜く
2. 砂糖と水は煮合わせてシロップをつくる
3. 急速冷却する
4. フィルムにさつま芋、シロップを入れ、真空包装する
5. 加熱調理 さつまいも: 93°C × 60分 → 熱いうちに袋の上からつぶす
りんご: 97°C × 40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

