

メニュー	エビのテリーヌブロッコリーソース	1人分		調理方法	スチコン・ガス加熱	
No.	材料名	使用量	単位	工程	作業手順	CCP
1	エビ 生	50 g		下準備	1. 1～6でテリーヌを作る	
2	きぬこし豆腐	50 g		スーパーブレンダー	1～6の材料をスーパーブレンダーの中に入れ、 なめらかになるまで攪拌する。	
3	オリーブオイル	3 g				
4	白ワイン	4 g		1次加熱	2. 1をバットに流し入れスチームコンベクションで調理する。	連続スチームモード15分 芯温75℃1分以上確認
5	レモン汁	1.5 g		計量	3. ①出来上がったテリーヌを計量し、②テリーヌの1.2倍の コンソメスープ、③テリーヌ+コンソメスープに対し1.5%の スベラカーゼを計量する	
6	こしょう	0.01 g				
7	コンソメスープ	出来上がりテリーヌに対し 1.2倍		スーパーブレンダー	4. ①②③をスーパーブレンダーに入れ十分に攪拌する	
8	スベラカーゼ	テリーヌ+コンソメスープ に対し1.5%		2次加熱	5. 4を鍋に移し、全体が均一に80℃以上になるように 混ぜながら温める。	芯温80℃
9	黄ピーマン	40 g		冷却	6. 5を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
10	だし	蒸黄ピーマンと同重量のだし	g	加熱	7. 黄ピーマン、人参はスチコンで柔らかくしておく	連続スチームモード15分
11	ジェラレー	蒸黄ピー+だしに対し 1%ジェラレー	g	計量	8. ⑦蒸黄ピーを計量し、⑧蒸黄ピーと同量のだしと ⑨蒸黄ピー+だしに対して 1%のジェラレーを計量	
12	人参	40 g		スーパーブレンダー	9. ⑦⑧⑨をスーパーブレンダーに入れ、十分に攪拌する	
13	だし 蒸人参と同量のだし	蒸人参と同重量のだし	g	加熱	10. 9を鍋に移し、全体が均一に80℃以上になるように 混ぜながら温める。	芯温80℃
14	ジェラレー	蒸人参+だし に対して1%	g	冷却	11. 10を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
15	ブロッコリー	30 g			12. 人参も同様	
16	クリームシチューの素	2.5 g		スーパーブレンダー	13. 蒸ブロッコリーと、牛乳、水をスーパーブレンダーに入れ、 なめらかになるまで攪拌する	
17	牛乳	25 g				
	水	25 g		加熱	14. 13を鍋に移し、クリームシチューミックスを入れ温め 溶かす。	
	食塩	0.2				
	トロミアップパーフェクト				15. なめらかに煮溶けたら火を止め、トロミアップパーフェクト でとろみをつける	
使用機器				注意事項・特記事項		
スーパーブレンダー(生・肉魚用)(調理・肉魚用) スーパーブレンダー(野菜用) スチコン(連続スチームモード)				・1次加熱 中心温度75℃1分以上確認 ・加熱温度を80度以上にして、スベラカーゼ、ジェラレーが食品中で、完全に 溶解するよう、十分熱を与え、混合をおこなう その際、水分を蒸発させない、こがさないように注意		