

メニュー	白身魚の銀あん仕立て			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	カラスガレイの切り身	60 g	g	下準備	<p>1～6でテリーヌを作る</p> <p>1. 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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>4. ①②③をスーパーブレンダーに入れ十分に攪拌する</p> <p>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。</p> <p>6. 5を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>7. 黄ピーマン、ブロッコリーはスチコンで柔らかくしておく</p> <p>8. ④蒸黄ピーを計量し、⑤蒸黄ピーと同重量のだしと⑥蒸黄ピー+だしに対して1%のジェラレーを計量</p> <p>9. ④⑤⑥をスーパーブレンダーに入れ、十分に攪拌する</p> <p>10. 14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。</p> <p>11. 15を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>12. ブロッコリーも同様</p> <p>13. 15～18の調味料を鍋に入れひと煮立ちしたら火を止めトロミパーフェクトでとろみをつける</p>	<p>連続スチームモード15分 芯温75℃1分以上確認</p> <p>芯温80℃</p> <p>連続スチームモード15分</p> <p>芯温80℃</p>
2	きぬこし豆腐	60 g	g	スーパーブレンダー		
3	オリーブオイル	3 g	g	1次加熱		
4	白ワイン	4 g	g	計量		
5	レモン汁	1.5 g	g	スーパーブレンダー		
6	こしょう	0.01 g	g	2次加熱		
7	コンソメスープ	出来上がりテリーヌに対し1.2倍		冷却		
8	スベラカーゼ	テリーヌ+コンソメスープに対し1.5%		加熱		
9	黄ピーマン	40 g	g	計量		
10	だし	蒸黄ピーマンと同重量のだし		スーパーブレンダー		
11	ジェラレー	黄ピーマン+だしに対し1%		加熱		
12	ブロッコリー	40 g	g	冷却		
13	だし	蒸ブロッコリーと同量のだし	g	銀あん		
14	ジェラレー	蒸ブロッコリー+同量のだしに対して1%	g			
15	だし	50 g	g			
16	うすくちしょうゆ	2.5 g	g			
17	みりん	2.5 g	g			
18	酒	5 g	g			
19	トロミパーフェクト	だしに対し1%	g			

使用機器

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)

注意事項・特記事項

・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