

メニュー	鮭のテリーヌホワイトソース	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	鮭の切り身	60	g	下準備	1～6でテリーヌを作る	
2	きぬこし豆腐	60	g	スーパーブレンダー	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。	
3	オリーブオイル	3	g		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	
4	白ワイン	4	g	1次加熱	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	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	4. ①②③をスーパーブレンダーに入れ十分に攪拌する	
6	こしょう	0.01	g		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℃
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	6. 5を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
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	9. 人参、さやいんげんはスチコンで蒸、柔らかくしておく	連続スチームモード15分
9	人参	40	g	冷却	10. ④蒸人参を計量し、⑤蒸人参と同重量のだしと⑥蒸人参+だしに対して1%のジェラレーを計量	
10	だし	蒸人参と同重量のだし	g	加熱	11. ④⑤⑥をスーパーブレンダーに入れ、十分に攪拌する	
11	ジェラレー	蒸人参+だしに対し1%のジェラレー	g	計量	12. 11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℃
12	さやいんげん	30	g	スーパーブレンダー	13. 12を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。	
13	だし	蒸さやいんげんと同重量	g	加熱	さやいんげんも同様	
14	ジェラレー	蒸さやいんげん+だしに対し1%のジェラレー	g		14. 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	
15	クリームシチューの素	2.5	g	冷却		
16	牛乳	25	g			
17	水	25	g	ソース		
18	食塩	0.2	g			
19	トロミパーフェクト		g			
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)				・1次加熱 中心温度75℃1分以上確認		
スーパーブレンダー(野菜用)				・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		
スチコン(連続スチームモード)				その際、水分を蒸発させない、こがさないように注意		
				・ソースを作るとき水分が蒸発に注意し、蒸発した分、補水する		