



Recipe 肉じゃが

- 肉じゃが
- 付け合わせ

作り方

下処理

- ①じゃが芋を一口大にカットしてアク抜きし、水をきる。
- ②玉葱を幅2cmのさいの目に切る。
- ③人参を乱切りにする。
- ④豚肉は熱湯でサッと湯がき冷ます。
- ⑤砂糖、醤油、塩、酒を煮詰めて冷ます。(タレ)

袋詰め

袋にじゃが芋、豚肉、玉葱、人参、タレを入れる。

真空パック

真空60秒にてパックする。

加熱調理

93℃×50分、加熱調理器に入れる。

急速冷却

90分以内に3℃以下にする。

保存

品質保持期間

-1℃~3℃ : 約7日間

材 料	20人	1人
肉じゃが		
じゃが芋	1600 g	80 g
玉葱	500 g	25 g
人参	200 g	10 g
豚薄切り	600 g	30 g
*調味料		
砂糖	100 g	5 g
醤油	120 g	6 g
塩	6 g	0.3 g
酒	100 g	5 g
付け合わせ		
グリーンピース(冷凍)	100 g	5 g

提供当日

準備

冷凍のグリーンピースを湯で戻し、水気をきる。

提供加熱

80℃×30分、加熱調理器に入れる。

盛付け・提供

- ①袋を切り、器に盛る。
- ①グリーンピースを散らして提供。