

チャーシュー(真空低温調理)



【材料】

豚肩ロース・・・・・・・・・・500g
塩、コショウ・・・・・・・・適量
ラーメンスープの素・・・・1人分



作り方



タコ糸で巻いた豚肩ロースに塩、コショウをふり
スチコンで加熱する。

①【コンビ100% 250℃ 10分】



ブラストチラーで急速冷却する。・・・[A]



真空パックの袋に[A]とラーメンスープの素を入れ
【60秒】真空パックする。・・・[B]



スチコンで加熱する。

②【スチーム 75℃ 180分】



ブラストチラーで急速冷却し、冷蔵庫で保存する。



スチコンで再加熱し、盛り付けて完成。

③【スチーム 75℃ 20分】

《調理のアドバイス》

☆ラーメンスープの素の種類（しょうゆ味、みそ味など）を変えるだけで簡単にいろんなバリエーションが楽しめます。