

# 秋の柚子煮(真空低温調理)



★アレルギー表示(調味料含まず)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分					
エネルギー	144	kcal	たんぱく質	0.6	g
脂質	0.4	g	炭水化物	35.9	g
食塩相当量	0.1	g	食物繊維	1.9	g

～材料～ 12食分

[備考]

さつまいも(10mm輪切)	600g	大2本分。カット後は10分水にさらしてアク抜きをする。
りんご(一口大)	300g	1個分。食塩水(分量外)にさらして変色防止する。
砂糖	180g	
柚子(3mm輪切)	1個分	
水	30cc	

設定	ステップ	モード	温度	時間	芯温/保温時間	風量調整
1	1	スチームモード	95℃	120分		標準

## 作り方

- 1 真空袋に全ての材料を入れ、99.0%で真空する
- 2 冷蔵庫で30分以上寝かせる
- 3 穴あきホテルパンに袋が重ならないように並べ入れる
- 4 予熱したスチコン【設定1】で加熱する
- 5 加熱終了後、ブラストチラー【ハードチルモード】で急冷する
- 6 急冷後、冷蔵庫で保管する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

★POINT>>>

- ・ 柚子の代わりにレモンやシナモンを入れても美味しく仕上がります。