

塩麴（真空低温調理）



★アレルギー表示

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		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～仕上り重量 600g程度～

・ 米麴	240g	・
・ 食塩	70g	・
・ ミネラルウォーター	300g	・
・		・
・		・
・		・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	－	360分	60℃

作り方

- 1 真空袋に米麴・食塩・ミネラルウォーターを入れ、95.0%程度で真空パックする
- 2 真空パック後、全体が均一になるようによく混ぜ合わせる
- 3 2を穴空きホテルパンに入れ、【設定1】で加熱する
- 4 加熱終了後、氷水に漬けて粗熱をとる

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

低温での加熱は菌が繁殖するリスクがあります
真空パックする際は菌を袋の中に入れてないように十分注意しましょう
(手指・器具の洗浄・除菌など)

