

九州地区研修会

場 所: 宮崎県 宮崎調理製菓専門学校

日 時: 2012年12月7日(金)



講 師: 山下 洋一

日本食研ホールディングス株式会社 研究開発本部テクニカルサポート部
1979年東京水産大学(現東京海洋大学)大学院水産製造学専攻修了。
同年、日本食研株式会社に入社。
現在、愛媛本社研究開発本部テクニカルサポート部部長
《取得資格》
食品衛生管理者・甲種防火管理者・環境社会検定試験(eco検定)合格・中級食品表示診断士



講義の内容&レシピの特徴

- ☆商品に付加価値を付ける。
- ☆新しいアイテム・新しい食べ方の提案をする。
- ☆食肉の低需要部位をいかに活用するか。
- ☆地元(宮崎)らしさを出した商品。

ローストビーフ



材料

| | |
|------------|------|
| ・牛肉(モモ肉) | 1kg |
| ・焼酎 | 100g |
| ・塩 | 15g |
| ・砂糖 | 5g |
| ・黒こしょう | 4g |
| ・すりおろしにんにく | 2g |

ポイント&応用

★真空包装の際、サラダ油少しを先に入れると袋の溝を埋めてくれてドリップが出にくくなります。

製造方法

- ① 肉の塊を500g~1kg程度の大きさにカットする。
- ② 原料肉に対し、10%の焼酎で一晩漬け込む。
- ③ 肉に調味料をすりこみ、冷蔵庫で約1時間漬け込む。
- ④ 適当な大きさのミートネットに充填、又は糸巻きにする。
- ⑤ スチームコンベクションオーブンのオープンモードで250℃5分間、表面に焦げ目がつく程度加熱する。
※鉄板やフライパンで焦げ目がつく程度焼いても良い。
- ⑥ プラストクーラー等で急冷した後、真空包装する。
- ⑦ スチームコンベクションオーブンの低温スチームモードで中心温度を常に管理しながら加熱する。
- ⑧ 加熱終了後、粗熱を取り、冷蔵庫で冷却する。出来るだけ急速に冷却することが望ましい。
《保存温度》製品の水分活性(Aw)が0.95以上の場合は4℃以下で保存。水分活性が0.95未満の場合は10℃以下で保存。

《加熱条件》肉は下記中心温度に達してから、下記加熱時間加熱する。

| 中心温度 | 55℃ | 56℃ | 57℃ | 58℃ | 59℃ | 60℃ | 61℃ | 62℃ | 63℃ |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 加熱時間 | 97分 | 64分 | 43分 | 28分 | 19分 | 12分 | 9分 | 6分 | 瞬時 |



豆腐ハンバーグ南蛮



材料

| | |
|-------------|------|
| ・鶏ムネミンチ | 6kg |
| ・木綿豆腐 | 3kg |
| ・玉ねぎ(みじん切り) | 1kg |
| ・乾燥パン粉 | 1kg |
| ・生姜 | 150g |
| ・醤油 | 200g |
| ・料理酒 | 50g |
| ・砂糖 | 100g |
| ・薄力粉 | 適量 |
| ・卵 | 200g |
| ・酢 | 100g |
| ・砂糖 | 100g |
| ・味醂 | 40g |
| ・醤油 | 40g |
| ・タルタルソース | 適量 |

製造方法

- ① 木綿豆腐は水切りをしておく。
- ② 甘酢用の調味料を全て鍋に入れ、一度沸騰させたら火を止めて冷ましておく。
- ③ 鶏肉をミンチにし、木綿豆腐、玉ねぎ、パン粉、調味料を混合する。
- ④ 100gずつ小判型に整形する。
- ⑤ 整形した生地を冷凍する(急速冷凍が望ましい)。
- ⑥ 薄力粉をまぶし、溶いた卵にくぐらせる。
- ⑦ 170℃4~5分間フライ。
- ⑧ 適量の甘酢ソースとタルタルソースをかける。



ポイント&応用

★生地を成形後急速冷凍することで、形が崩れにくくなります。

レバーペースト(ガーリックチーズ風味)



材料

| | |
|--------------|------|
| ・豚レバー(ボイル済み) | 1kg |
| ・人参(ボイル済み) | 1kg |
| ・玉ねぎ(ボイル済み) | 1kg |
| ・オリーブオイル | 100g |
| ・おろしにんにく | 40g |
| ・粉チーズ | 40g |
| ・塩 | 50g |
| ・黒こしょう | 10g |
| ・コンソメ | 10g |

製造方法

- ① 豚レバーは1cm程度の厚さにスライスし、流水で洗った後、豚レバーの重量の2倍量の1%食塩水に1時間浸して血抜きを行い、よく水を切る。人参は1cm程度の厚さに輪切りにし、玉ねぎは3cm角にカットする。
- ② レバーと野菜を別々にボイルする。沸騰した湯で約10分間ボイルする。
- ③ ボイルした原料を合わせてカッターなどでペースト状にする。
- ④ 調味料を加え、よく混合する。



ポイント&応用

★原料の下処理をしっかりする。流水での洗ひすぎは逆によくない。