

スチームコンベクション活用バージョンアップ参考例

時間	某スーパーの現状			改善プラスα
7時～	前日調理の煮物再加熱	スチームモード	99℃	⇒ふかし芋、ゆで玉子、冷凍食材解凍同時調理、65℃設定で庫内保温OK 豚バラ肉、牛すじ肉、骨付チキンなど芯温65℃同時加熱で下処理 ⇒チキン照焼、ぶり照焼、帆立照焼など、醤油・みりん同量で漬け込み
8時～	お弁当用焼き魚調理(さけ・さば)	オープンモード	220℃	⇒みりん干し、ほっけなど塩干物、同時加熱で焼き魚アイテム増 ⇒コンビ130℃で炊込みご飯・おこわ等同時炊飯
9時～	チキン照焼調理	コンビモード	180℃	⇒コンビ130℃でチキンライス・ナポリタン・ジャーマンポテト・チャーハン・焼きそば等 炒め物同時調理、ランチメニュー優先。冷凍焼鳥・冷凍うなぎも同時調理OK
	冷凍食材解凍(野菜・ハンバーグ・レトルト)	スチームモード	99℃	⇒スチームモードは朝一定の時間ですべて処理する
10時～	焼きそば調理	コンビモード	130℃	⇒コンビモード160℃で、和・洋・中華の玉子料理同時調理 かつ丼など卵と同じ同時加熱、カツに卵黄のみかけて3分、白身かけて4分目安
	お好み焼き調理	コンビモード	200℃	
	焼きさんま調理	オープンモード	220℃	⇒コンビモード180℃で照焼アイテム調理、ランチメニュー使用優先 冷凍たこ焼・炙り焼きチキンなど調理済み冷凍アイテム同時再加熱
	ヤキトリ調理	コンビモード	200℃	
11時～	ゆで玉子、ふかし芋調理	スチームモード	99℃	⇒コンビモード200℃で手づくりのお好み焼き調理 手づくりのグラタン同時調理。
	チキンライス、チャーハン調理	コンビモード	130℃	日々1アイテム、出来立て異常値販売にチャレンジ、単品大量調理
13時～	煮物用野菜下処理 ポテトサラダ用じゃが芋下処理	スチームモード	99℃	⇒休憩時間前～おでん・豚角煮・牛すじ煮・金時豆など煮込みアイテム調理スタート
14時～	夕方の出来立てオープンメニュー調理	オープンモード	220℃	⇒休憩後～大根煮、里芋煮、南瓜煮、筑前煮、肉じゃが、魚煮付け優先調理 上記調理の1/2量は当日出来立て販売、残りは翌日朝一再加熱販売
	煮物調理	コンビモード	130℃	
16時～				⇒翌日午前中加熱アイテムをバットがある限りセット⇒冷蔵ストック
				ザルなどステンレス製備品、庫内洗浄と同時に洗浄滅菌
～17時	スチコン調理終了、機器洗浄	スチームモード	99℃	

※現状使用の時間帯の流れを把握し、昼迄はランチメニュー優先の調理手順に変える。更に同一時間帯に1アイテムずつ同時調理にチャレンジ。

※スチームコンベクション活用には、同一モード・同一温度に配慮し、同時調理を。単品大量販売はスーパーの基本、1日1アイテムチャレンジ。 2811