

## なぜ冷却するの?!

# フクッピーの冷却調理活用レシピ

こんにちは! ボクの名前は 『フクッピー』 です。 みなさまに"冷却"に関する様々なお役立ち情報をお届けしています。 ブラストチラーを活用した冷却調理レシピをご紹介します。 今回は凍結メニューです!



#### ~ 年末に向け大活躍! 急速凍結による事前調理~

# 天ぷら(エビ天・かき揚げなど)

#### 【つくり方】

- ①通常と同じようにエビ天やかき揚げなどを揚げる。
- ②焼き網を敷いた25mmホテルパンに揚げた天ぷらを並べる。
- ③ブラストチラーで急速凍結する。

#### **〖ショックフリーズモード 冷風-40℃ 芯温-18℃以下〗**

- ④冷凍庫で保存する。『庫内温度 -18℃以下》
- ⑤焼き網を敷いた25mmホテルパンに凍結した天ぷらを並べる。
- ⑥スチコンで加熱する。 『コンビモード 160°C・10%』



ブラストチラー活用で 人手不足対応& 生産性UP! ☆必要なときに必要な分をスチコンで最終加熱するだけ。 すばやく販売できるのでチャンスロス・廃棄ロスを削減!

☆十日や年末など、人手を増やさず大量販売できる!!

#### ブラストチラーによるかき揚げの冷凍結データ

#### ●検体・容量

かき揚げ

70 g×15個/段×6段 → 総量90個 (6300g)

#### ●使用機種・設定条件

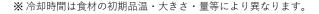
ブラストチラー6型ヨコ

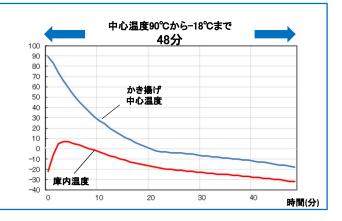
モード ショックフリーズ

冷風温度 -40℃

目標芯温 -18°C

風量 AUTO 予冷 有 (-40°C)





### プラストチラー/ショックフリーザーとは?

加熱したアツアツの食材をいっきに急速冷却・急速凍結することができる冷却加工機です。

