

ニュークックチルの調理作業



下処理



加熱調理
75°C以上
1分以上
(スチームコンベクション)



急速冷却
90分以内
に
0~3°C
(ブラストチラー)



チルド保存
0~3°C保存
(IH加熱カート)



トレイメイク
10°C以下



再加熱
75°C以上
約40分
(IH加熱カー

徹底された衛生管理の他、調理後急速冷却することで食材に味がしみ込み、おいしく提供することができます。

