トップサイドのローストビーフ

1個パック（400g）

キャッチコピー

トップサイドを使用した真空ローストビーフ

レシピコンセプト・特徴

スーパーでのインパック用真空ローストビーフ、
真空パックし、スチームコンベクションオーブンで
仕上げます。
真空パックでのブロック販売用としての展開用。

季節	オールシーズン	提供業態イメージ	SM		ジャンル	洋食
レシピカテゴリー	メイン（肉がメインの料理）		調理方法	スチームコンベクションオーブン		

主要栄養素

カロリー	炭水化物	脂質	たんぱく質	ビタミン	ミネラル	食物繊維	塩分	カリウム	ナトリウム
827Kcal	2g	48g	85g	150mg	4.0g	0g	3g	1374mg	1034mg

トータルコスト【原価】	想定売価（税抜）	想定売価（税込）	原価率	アレルギー										
				卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに	胡麻	カシューナッツ	その他	ノン
													牛肉	

Process

Standby	調理時間	約 20	分
Cooking	調理時間	約 90	分
合計	**調理時間**	**約 110**	**分**

【Standby】

(1) トップサイドは指定分量に切り出し、食塩、ブラックペッパーを擦り込む。

(2) フライパンを熱し、(1)の表面に焼き色を付け、粗熱を取る。

(3) 赤ワインを鍋に入れ加熱し、煮切る。

(4) 真空袋に(2)、(3)とオリーブオイルを入れ真空パックにする。

【Cooking】

(1) 穴あきホテルパンに真空パックをセットする。スチームコンベクションオーブンをスチームモード、64℃、60分に設定し、予熱が完了したらホテルパンをセットし加熱する。

(2) 急速冷却（ブラストチラー）し、完成。

≪本レシピにおける特記事項≫

スチームコンベクションオーブンで加熱することで、断面がキレイなロゼ色に安定して仕上げることが出来ます。

Cooking Recipe

NO	使用材料		メーカー	仕入れコスト	数量	単位	歩留	g 単価	使用量	単位	備考	原価
1	トップサイド		ワールドコマース㈱		1000	g	90%		400.00	g		
2	下味用	食塩			1000	g	100%		4.40	g		
3		ブラックペッパー			1000	g	100%		0.05	g		
4	オリーブオイル				1000	g	100%		10.00	g		
5	赤ワイン				1000	g	100%		10.00	g		
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

1. 標準

トータルコスト【原価】	
（1人前）トータルコスト【原価】	