

含浸・抽出・低温調理を素早くハイクオリティで実現する

Vide Proレシピ【出汁が染み込むぶり大根】



材料

ぶり（切り身、アラ）
大根
調味料...酒、醤油、みりん、砂糖、水

つくりかた

1. ぶりのアラ・骨と調味料を煮詰めて出汁をとる
2. **Vide Pro**にぶりの切り身と①でとった出汁半量を入れて【含浸モード】で煮込む
設定温度：45～50℃
時間：10分×4～6回
3. 残りの出汁と大根を鍋で煮込む
4. ②と③を盛り付けて完成

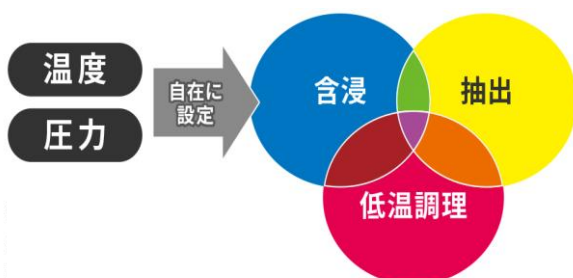
Vide Proのここがポイント

- ☑ ぶりの骨やアラまで活用した出汁を切り身の内部まで浸透させることで、ぶりの旨みを余すことなく引き出します
- ☑ 温度、時間、含浸回数を設定するだけで、しっとりとした仕上がりが再現できます



Vide Proってなに？

温度と圧力を自由自在に設定し
含浸・抽出・低温調理を組み合わせた
新たな調理法を生み出せます



USER VOICE

その日の食材の状態に合わせて、温度や時間、含浸回数をこまやかに調整しています。**Vide Pro**は、一般的な調理の枠を超えたイノベーティブな料理を可能にし、新たな食の体験が創出できると思います。

RECOMMEND

レシピの提供元は「日本料理 るふ」さん（福岡市）

