

黒豆煮

スチーマーモード



●材料<1パック>

黒豆	500 g
水	2000 g
【調味液】	
黒砂糖	500 g
塩	5 g
重曹	小さじ1
醤油	大さじ1

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

鉄玉1個（直径50mm使用）※黒く仕上げる為

●作り方

- ① 鍋に水を入れ沸騰したら【調味液】と鉄玉を入れて加熱する
- ② 黒豆はボールに入れ軽く洗い汚れを取り除きザルにあける
- ③ ②の黒豆を①の熱々の調味液に入れ、ブラストチラーで冷却し、その後冷蔵庫で1晩保存する（12時間以上）
- ④ ③から鉄玉を取り出して加熱し、丁寧にアクを取る
- ⑤ アクを取ったら④の煮汁を半分とり、約1/3になるまで煮詰めて冷却する（糖度60%以下）
- ⑥ 残りの④はボールに移しラップを被せて粗熱をとっておく
- ⑦ ⑥の黒豆をザルにとり真空袋に入れる
- ⑧ ⑦に煮詰めた調味液（豆の重量比30%の量）と鉄玉を入れ真空包装機で60秒脱気する
- ⑨ ⑧の黒豆をブラストチラーで急冷し冷蔵庫で1晩保管する



鉄玉あり



鉄玉なし

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	94℃	4時間	—	強	1/1穴あきホテルパン

※柔らかくしたい場合は8時間加熱します



- ・煮汁を加熱する際、最初から重曹を入れると泡立ち吹きこぼれる為、調味料は沸騰してから入れます
- ・真空調理は加熱中にアクを取ることができないため、工程④の段階で丁寧にアクを取ります
- ・表面の仕上がり、甘さや艶などを考慮し、煮汁の糖度はパックする前50%が目安ですが加熱による豆からの離水を考慮し、煮汁の糖度や量を調整します