

チキン(照り焼き タンドリー)

材料

【照り焼きチキン】

鶏モモ肉 3枚
焼き鳥のたれ 1本

【タンドリーチキン】

鶏モモ肉 3枚
タンドリーチキン素使用
ヨーグルト 100g

下準備

- 事前漬け込み（1時間～）
- 肉の厚い部分に切り込み



アクセサリー ベーキングトレイ

調理時間 ~15分

選択モード 🍗 漬け焼き 上記画像設定

【失敗の原因】

- ・温度が低いor高い
- ・マニュアル調理で量によって時間の調整が難しい
- ・ドリップが出て綺麗に焼けない

【調理知能使用のメリット】

- ・量がある場合、再度設定せずに連続投入が可能
- ・芯温センサーで温度湿度時間の調整が不要
- ・誰が作っても同じ仕上がりに

卵 & 肉そぼろ

材料

【卵そぼろ】

卵 10個
砂糖 60g
みりん 50g
しょうゆ 8g

【肉そぼろ】

ひき肉 600g
しょうゆ 50g
酒 50g
みりん 50g
砂糖 40g
しょうが 適量



下準備

卵は調味料と全部混ぜておく

アクセサリー ボール(ホテルパン) エナメルトレイ

調理時間 20分

選択モード ①スチーム95° / 芯温85°

②コンビ 30%/220° / 2分 5分

【手順】

・卵そぼろ

- 1.ボール(ホテルパン)へ卵液を入れる
- 2.①温度でスチコンへ投入(芯温センサーを沈める)
ホイッパーでほぐす

・肉そぼろ

- 1.エナメルトレイにひき肉と油を入れ、②温度で2分スチコンへ投入
- 2.取り出したらほぐして、調味料を入れて再度②温度で5分
スチコンへ投入

キャベツとツナのサラダ

材料

ツナ 100 g
キャベツ 0.5-1玉
鶏ガラスープの素 40 g
マヨネーズ 40 g
ごま油 30 g
こしょう 少々



下準備

- こしょう以外の分量を混ぜる
- キャベツは千切り

アクセサリー ホテルパン 1/1 65mm

調理時間 ~85° で完成

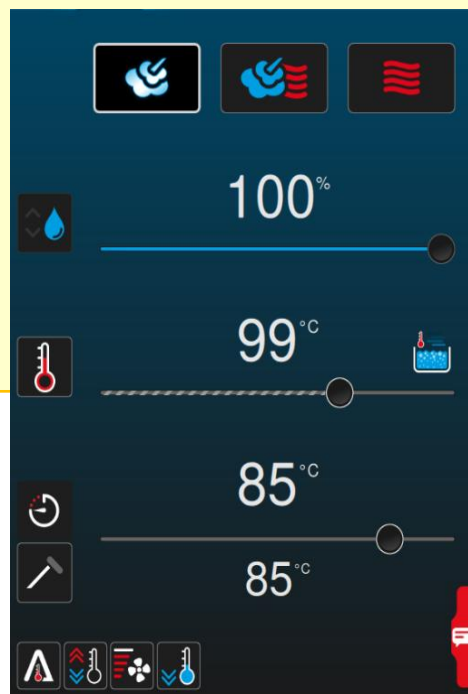
選択モード スチーム 100° / 芯温85°

【手順】

1. こしょう以外の分量を混ぜておく
2. スチコンに投入する
3. 加熱後塩こしょうで味付けする

【芯温センサー使用のメリット】

- ・生野菜でも芯温センサーで調理が可能



八宝菜

材料

白菜 300 g
人参 80 g
きくらげ 40 g
筍 140 g
うずらの卵 6個
エビ 10尾
イカ 10枚
A 水 500 g
A おろし生姜 5 g
A おろしにんにく 5 g
A 干し貝柱スープ 15 g
A オイスターソース 15 g
A うまみ調味料 2 g
A とろみ上手 32 g
サラダ油 少々



下準備

- 野菜を適当な大きさに切る
- A調味料を混ぜ合わせておく

アクセサリー ホテルパン 65mm

調理時間 5分

選択モード コンビ 30%/220° /5分

【手順】

1. 野菜に油を回し混ぜ合わせる
2. ホテルパンに野菜、エビ、イカをひろげのせる
3. Aの調味料を全体に流し入れる
4. スチコンで焼成する
5. よく混ぜ合わせる



青椒肉絲

材料



ピーマン	12個
タケノコ	300 g
豚肉細切り	200 g
A 長ネギミジン	30 g
A 生姜ミジン	20 g
A オイスターソース	35 g
A 醤油	35 g
A 味の素	10 g
A 上白糖	15 g
A ニンニクミジン	5 g
A チキンパウダー	2 g
A 料理酒	100 g
A 片栗粉	12 g
サラダ油	少々

下準備

- 豚肉に塩・片栗粉をまぶしておく
- A調味料を混ぜ合わせておく

アクセサリー ホテルパン 65mm

調理時間 5分

選択モード コンビ 30%/220° /5分

【手順】

1. ボールにカットした野菜を入れ、油を混ぜ合わせる
2. ホテルパンに野菜、上に豚肉を広げ乗せる
3. Aの調味料を全体に流し入れる
4. スチコンで焼成する
5. よく混ぜ合わせる



お好み焼き(卵無し)



材料

マルチベーカー1/1 1枚分
お好み焼き粉 120 g
水 120 g
削り節粉
青のり 少々
キャベツ 240 g
豚ミンチ 適量

下準備

□お好み焼き粉と水、削り節と青のりを混ぜておく
※早く混ぜすぎない

アクセサリ マルチベイカー

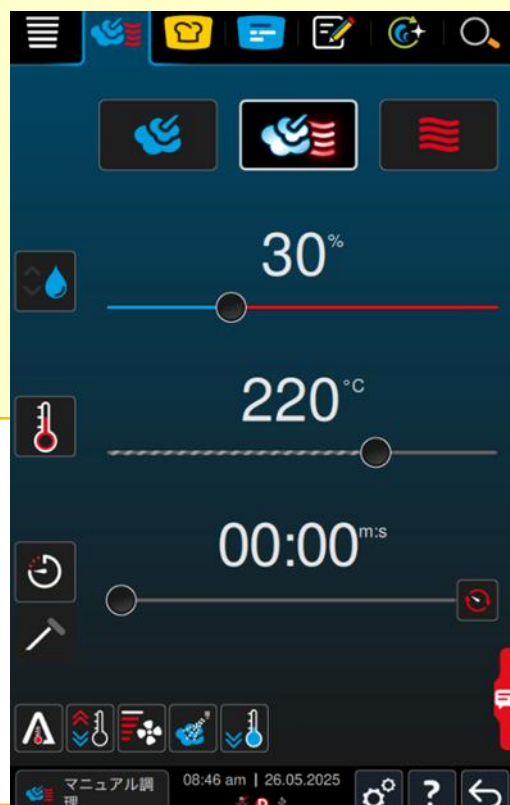
調理時間 ~9分

選択モード ①コンビ 30%/220° /5-6分

②コンビ 同温度 2-3分

【手順】

- 1.焼成前にキャベツと生地を混ぜる(さっくり)
- 2.マルチベーカーに油を薄くぬり、豚ミンチ・生地の順にのせる
- 3.スチコンへ投入する、途中ひっくり返して再度焼成



鮭の味噌マヨグラタン



材料

鮭（皮なし）	12切れ
しめじ	200 g
玉ねぎ	1個
マヨネーズ	200 g
白みそ	200 g
パン粉	180 g
パセリ	1袋
粉チーズ	200 g
サラダ油	適量

下準備

アクセサリ ベーキングトレイ ホテルパン

調理時間 6分

選択モード ①ホット 0%/180° /15分/風2

②コンビ 30%/220° /6分

【手順】

- 1.パン粉、粉チーズ、刻んだパセリにサラダオイルをなじませ、65mmホテルパンで①で焼成
- 2.紙トレイに鮭、しめじ、スライスした玉ねぎを順に入れ、味噌マヨソースをかけチーズをのせてパン粉をかけてスチコンで焼成



豆腐シュニッツェル



材料

豆腐 600 g
パン粉 180 g
卵 3個
小麦粉 適量
塩胡椒 適量
マヨネーズ
とんかつソース

下準備

- 豆腐を水切りしておく。
- パン粉を焼いておく。

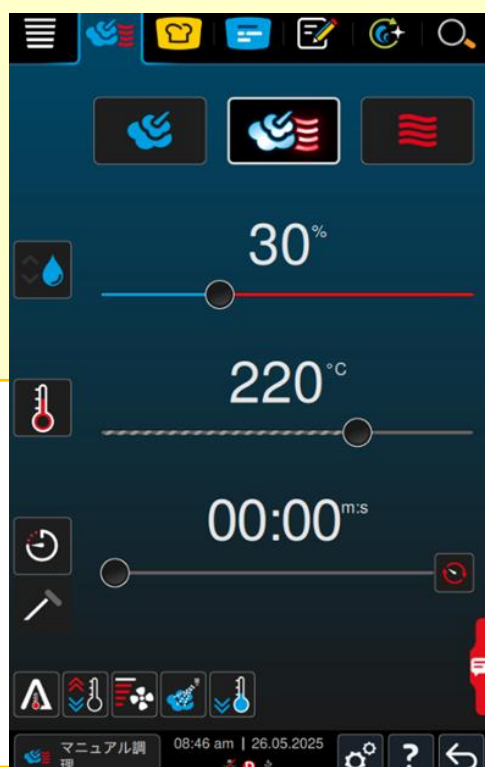
アクセサリ ベーキングトレイ

調理時間 7分

選択モード コンビ 30%/220° /7分/風4

【手順】

- 1.水切りした豆腐をカットする。
- 2.豆腐に小麦粉、卵、パン粉、の順で衣をつける。
- 3.焼成する。(パン粉に油をなじませるか、パン粉の上から油かけるか)



お麩ラスク

材料



麩 60個
無塩バター 90g
グラニュー糖 50g
きな粉 適量

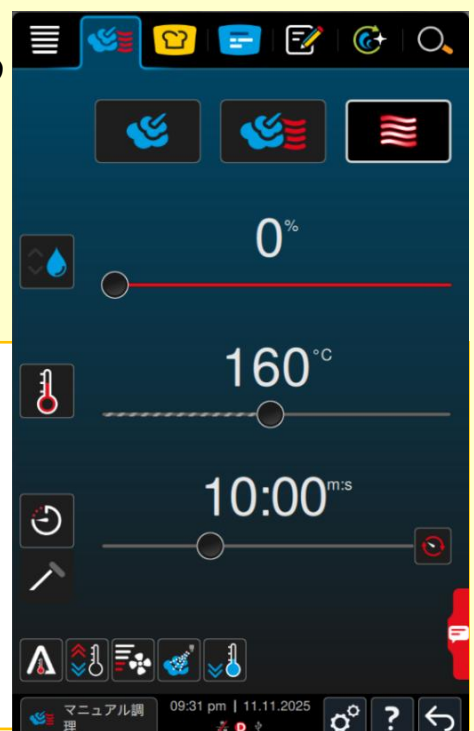
下準備

バターを溶かしておく

アクセサリー ベーキングトレイ 1/1
調理時間 10分
選択モード ホット 0%/160° /10分/風2

【手順】

1. 溶かしバターをお麩にしっかりなじませる
2. グラニュー糖を全体にまぶし、ベーキングトレイにのせ焼成する
3. お好みできなこをまぶし粗熱を取る



ConnectedCooking.

RATIONAL

～厨房の可能性が広がるネットワークシステム～

ラショナルのConnectedCookingで「レシピ管理」「ユニット管理」「衛生管理」を容易に！！

厨房をより速く、簡単、安全に。3つのメリット。



ワークフローの簡素化



時間とコストの節約



すべてを確実にコントロール

レシピ管理

レシピをPC・タブレット端末上で作成・管理したり、またラショナルの豊富なレシピライブラリから新しいメニューを入手できます。ネットワークに接続されているすべてのユニットに、調理プログラムをワンクリックで一斉に転送できます。場所やスタッフによって左右されることもありません。

- ✓調理プログラムの管理・ユニットへの送信
- ✓世界中のレシピの取得
- ✓オリジナルレシピの作成



ユニット管理

現在の厨房の状況を常に把握

常にユニットの状況を把握できます。ユニット調理状況を端末上でリアルタイムに閲覧する事が可能で、また遠隔操作（スチコンのみ）・リアルタイムのプッシュ通知により、厨房状況の把握と管理ができ、安心・安全な厨房環境を提供します。

自動ソフトウェア・アップデートでユニットは常に最新の状態で。

- ✓遠隔操作とユニットのモニタリング
- ✓プッシュ通知（調理・エラー発生時）
- ✓自動ソフトウェアアップデート



衛生管理

いつも安心

衛生管理はいつも重要です。管理が煩雑になりがちなHACCPデータを簡単にデジタルで記録・監視、チェック、文書化できます。6か月間のHACCPデータをすべてダウンロードすることもできます。さらに、ユニットの洗浄状態を分かりやすく表示し、衛生的にユニットを使用できます。

- ✓6か月間の自動HACCP記録
- ✓HACCPデータのダウンロード
- ✓洗浄状態のモニタリング



さあ始めよう！！登録は無料です。



iPhoneはこちら



Androidはこちら



※ユニットのネットワークとの接続はWi-Fi接続が可能です。電波の状況により接続が出来ない可能性があります。その場合は、優先LANでの接続をお願い致します。

お問い合わせ先 株式会社ラショナル・ジャパン
〒101-0064 東京都千代田区猿楽町2-8-8 住友不動産猿楽町ビル1F
TEL:03-6316-1188 FAX:03-5259-2071 URL: <http://www.rational-online.jp>