

# 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

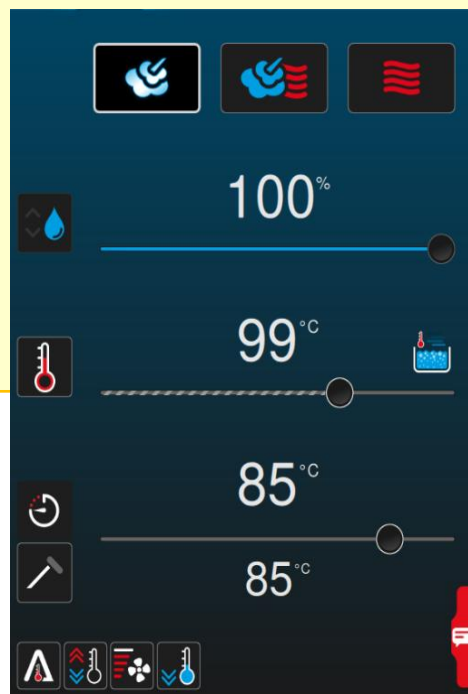
**選択モード** スチーム 100° / 芯温85°

### 【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



# ジャーマンポテト

## 材料



ジャガイモ	1 k g
玉ねぎスライス	1玉
ベーコン	60 g
油	適量
バター	20 g
塩	少々
こしょう	少々

## 下準備

- ジャガイモは適当な大きさにカット
- 玉ねぎは2-3mmスライス

**アクセサリ** ホテルパン 1/1 20mm

**調理時間** ~20分

**選択モード** スチーム 10分

コンビ 30%/220° /6分

### 【手順】

1. ジャガイモを柔らかくなるまでスチームする(軽くつぶす)
2. 玉ねぎスライスとベーコンをのせ油をかける
3. スチコンへ投入する
4. 塩こしょうバターで味付けする



# ごま団子



## 材料

白玉粉 250 g  
絹ごし豆腐 210 g  
ベーキングパウダー 9 g  
醤油 30 g  
サラダ油 12 g  
牛乳 180 g

## 下準備

□白玉粉に絹ごし豆腐を水を切らずに入れ、白玉粉が見えなくなるまで良くこねる

アクセサリー ベーキングトレイ 1/1  
調理時間 ~20分  
選択モード コンビ 30%/220° /7分

### 【手順】

- 1.生地を20g位に切り分ける
- 2.餡子は5g位に分け包む
- 3, 白ごまをしっかりとつけていく
- 4.スチコンへ投入する



# 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



# 新緑フライ

## 材料

魚切り身50g 15切れ  
細かめパン粉 200g  
パセリ 適量  
小麦粉 適量  
卵 2個  
油 少々



## 下準備

カラーパン粉作っておく

**アクセサリ** ベーキングトレイ 1/1

**調理時間** 5分~7分

**選択モード** コンビ 30%/220° /5-7分

### 【手順】

1. カラーパン粉を作る  
ホット 0%/180° /15分/風2
2. パン粉に油を入れ、  
なじませてパン粉をしっとりさせる
3. 魚に小麦粉・卵・パン粉の順でつけて  
トレーに並べる
4. 上から油をかけてスチコンへ投入する



# シュニッツェル

## 材料

豚肉薄切り 6枚  
細かめパン粉 240g  
油 パン粉の6割  
粉チーズ 80g  
小麦粉 適量  
卵 2個



## 下準備

□カラーパン粉作っておく  
ホット 0%/180° /15分/風2  
※多い場合は途中で混ぜる

アクセサリー ベーキングトレイ 1/1

調理時間 5分

選択モード コンビ 30%/220° /5分

### 【手順】

1. 冷めたパン粉にチーズを混ぜる
2. 豚肉をたたいて薄くする
3. 豚肉に塩胡椒をして、小麦粉・卵・パン粉の順でつけてトレイに並べる
4. スチコンへ投入する



# 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

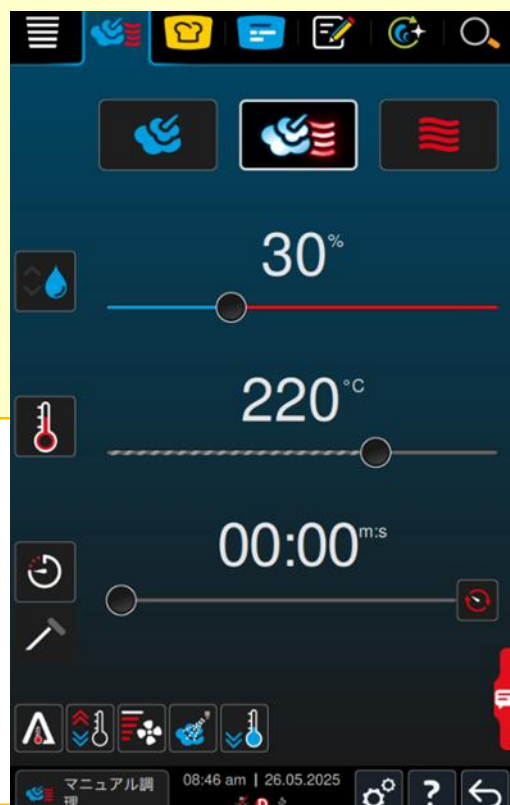
**調理時間** ~9分

**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



# バナナチュロス

## 材料



ホットケーキミックス 140 g  
とうふ 200 g  
バナナ (刻む) 1本  
バター 20 g  
シナモンパウダー 少々  
グラニュー糖 適量

## 下準備

□シナモン以外の材料をボールで混ぜる (豆腐の水分も一緒に)

**アクセサリー** ベーキングトレイ 1/1

**調理時間** 15分-20分

**選択モード** ホット 40%/170° /15-17分/風3

### 【手順】

- 1.混ぜ合わせた生地を絞り袋に入れる
- 2.トレイに好きな形に絞る
- 3.スチコンへ投入
- 4.お好みでシュガー等をまぶす



# 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>

