

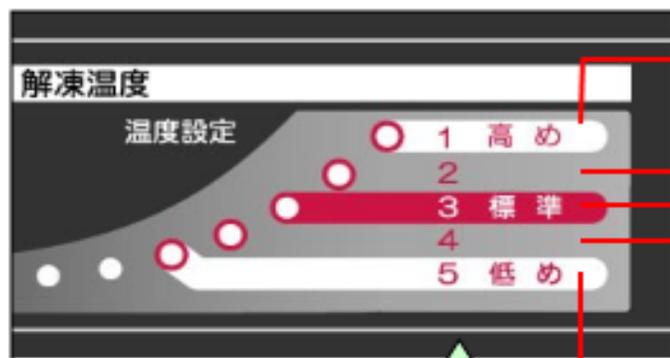
真空マイクロ波解凍機 食材解凍マニュアル

■ 解凍食材メニュー

- ・鮪
- ・銀鮭
- ・銀鱈
- ・メカジキ
- ・金目鯛
- ・子持ちかれい
- ・甘エビ
- ・貝柱

こんな食材が解凍できます(5段階仕上り)

表示パネル部



操作パネル部



操作パネルの矢印キーを押すと表示パネルの温度切替部のランプ表示が点滅しながら移動して温度設定を変更できます。

- ▲ 高めの方向に移動します。
- ▼ 低めの方向に移動します。

温度設定位置 (ランプが点滅)	解凍仕上 温度目安	適用解凍食材(あくまでも目安)	
		フリー (はだかの食材)	パック
1 高め	-1~-3℃	ほたて・甘エビ	その他食材 真空パック ものや袋詰 の解凍
2	-3~-5℃	しらす	
3 標準	-5~-6℃	マグロ(赤身)ブロック 鰹のタタキ	
4	-6~-7℃	カツオ・かれい・金目鯛	
5 低め	-7~-8℃	畜養・中トロ鮪、銀鱈・銀鮭 イクラ	

(各企業様ごとに解凍仕上がり温度の設定が違います、あくまで目安でご判断ください)

■マグロの解凍からさく取り作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

質量
インプット

解凍温度設定選択
<赤身3 番養5>

スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
5kg 約25分
10kg 約35分

■解凍前



解凍後



まぐろの表面を
水洗い

■解凍後



表面を拭く



まぐろの表面
を軽く拭く

さく取り



品出し



■銀鮭解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

フリーズ選択

質量
インプット

解凍温度設定選択
低め5番を選択

スタートキー
押す



鮭を真空パックから取り出し解凍ケースに入れる。

解凍食材セット



解凍時間:
約30分~35分

解凍後



包丁の裏で
グレーズを除去する
頭から尾の方へ包丁を動かす

切り身に加工



盛り付け後



■解凍前



■解凍後



■銀鱈解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

質量
インプット

解凍温度設定選択
低め5番を選択

スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
約30分~35分

解凍後



鱈の表面の
水洗い

表面を拭く



鱈の表面を
軽く拭く

切り身作業



■解凍前



■解凍後



■メカジキの解凍からさく取り作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

質量
インプット

解凍温度設定選択
標準3番を選択

スタートキー
押す

解凍
食材
セット



解凍時間:
約30分~35分

解凍
後



カジキの表面を
水洗い

表面を
拭く



メカジキの表面
を軽く拭く

切り
身
作
業



盛り付け後



■解凍前



■解凍後



■金目鯛の解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON



質量
入力



解凍温度設定選択
標準3番を選択



スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
約30分~35分

■解凍前



解凍後



流水で表面の
グレーズを洗い
流す

■解凍後



表面を拭く



金目鯛の表面
を軽く拭く

切り身作業



品出し



■子持ちかれい解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

質量
入力

解凍温度設定選択
低め5番を選択

スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
約30分~35分

■解凍前



解凍後



かれいの表面の
グレーズを水洗い
してとる

■解凍後



表面を拭く



かれいの表面を
軽く拭く

切り身作業



■甘えびの解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

質量
インプット

解凍温度設定選択
標準3番を選択

スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
約30分~35分

解凍後



流水で表面の
グレースを洗い流す

水切り作業



甘えびをミートペーパー
でドリップ処理

■解凍前



■解凍後



マイナス温度帯で仕
上がる為、表面は固
くグレースが
ついている



■貝柱解凍作業

操作手順

電源
スイッチ
ON

フリーズ選択

質量
インプット

解凍温度設定選択
高め1番を選択

スタートキー
押す

解凍食材セット



解凍時間:
1kg 約25分

■解凍前

(注意)袋の上部を必ず切る



解凍後



貝柱の表面の
グレーズを水洗い
してとる

■解凍後



マイナス温度帯で仕上がる為、表面は
固くグレーズがついている

水切り作業



貝柱をシートペーパー
でドリップ処理
なるべく重ねない

盛り付け後

