



3月に入り、春の足音が聞こえてきましたね♪もう重いコートを着なくて良いので、身も心もとても軽くなりました!!こちら愛知県岡崎市では、早咲きの河津桜も満開に近くなってきています!!気分転換に春を探しに出かけてみてはいかがでしょうか?

..... 厨房最新機器レポート

先月の2月16日~19日までの4日間東京ビックサイトで行われました、国際ホテルレストランショー、フード・ケータリングショー、厨房設備機器展に私たちアーテックもグループの服部工業と共に出席をして参りました。その際の様子を少し書面で皆様にお伝えします!!

低輻射高効率ガス回転釜 スーパーガスケトルHTK

Racook

ラクック

未来のガス回転釜??

ガス回転釜で給食を作っているとき、釜の側面に体が触れて、火傷をしたり、エプロンが焦げてしまった経験ありませんか??また、火をつける時、火の調整をするたびに、腰をまげて屈まなくてはならない動作が辛いなあーと感じた事ありませんか?そんな皆さんの「困った!!」を解決する働く人にやさしいガス回転釜が出来ました!!

使う人にやさしい その1

機器から発する熱(輻射熱)が低く、排気の温度も250度以下なので、火傷の心配がありません。その為室温も上昇させにくいです!!

使う人にやさしい その2

簡単に操作できるように、着火はボタン式、火力調整もダイヤルをまわすだけ!! また操作も立ったままできます。

使う人にやさしい その3

内釜の熱分布を均等化することにより、従来のステンレス内釜に比べて焦げ付きにくくなりました!なのでお掃除も簡単!!

さらに

環境にもやさしい!!

ガス使用量、CO2の排出量を従来釜に比べ40%以上削減!!ガス代もDOWNでお財布にもやさしい!また地球の温暖化防止にもつながり、環境にもやさしいガス回転釜です。

展示会の当日は、このガス回転釜にスチームプレートを設定し、常に「みそ蒸しパン」を蒸しあげながら、お客様に釜の外側に触っていただき、「ラクック」のやさしさを実感して頂きました!!

この未来のガス回転釜HTK「ラクック」の資料をご希望のお客様は「施設名・お名前・送付先住所・お電話番号」を明記の上、下記連絡先まで、メールまたはFAXにてご連絡ください。

FAX: 0120-842-860 または **メール: artec@842581.com** まで

当日の様子は服部工業のフェイスブックでご紹介しております。よろしければ、ぜひそちらもご覧下さい!

作って
みよう!!

みそ蒸しパン

おやつ定番「蒸しパン」そろそろ普通の蒸しパンに飽きてきたなあーなんて思っている方はぜひ作ってみてください!!不思議とコクが出てとっても美味しいですよ!

■材料(直径3cmのカップ20個分)

薄力粉.....180g ベーキングパウダー...8g
砂糖.....80g 重曹.....3g
はちみつ.....40g みそ.....25g
牛乳.....150cc

■作り方

- ①スチコンは120度 15分で予熱をかけます。蒸し器の場合はお水を張って強火で加熱します。十分な蒸気があがるまで加熱してください。
- ②みそと砂糖、ハチミツを十分に混ぜ合わせます(ミキサー、ホイッパーなどで)ハチミツは少し温めておくと混ぜやすいです。
- ③②に牛乳を入れて良く混ぜる
- ④薄力粉、ベーキングパウダー、重曹をざるで振るっておく
- ⑤③に④を入れダマが出来ないように良く混ぜる。
- ⑥⑤の生地を型に流し込む。
- ⑦予熱が終わったスチコンまたは蒸気のしっかり上がった蒸し器に⑤を入れます。
- ⑧加熱終了後取り出して芯温を確認し、上がってれば出来上がり!!