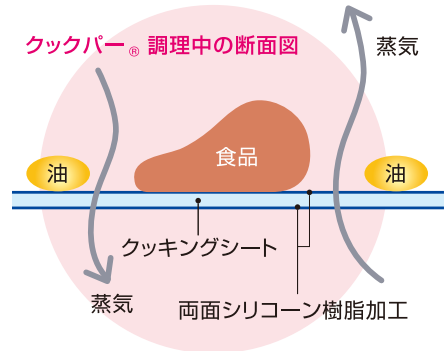


# クックパー EG®で給食献立のバリエーションが広がります。

## クックパーEG®の4大特長

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <p><b>特長 1</b> 両面シリコン樹脂加工で表裏なく使える</p> | <p><b>特長 2</b> 料理が天板にくっつかずサラッとはがせる</p> |
| <p><b>特長 3</b> 耐熱温度は250℃(20分)</p>     | <p><b>特長 4</b> 蒸気を適度に通し油や汁を通しにくい</p>   |



## クックパー EG®のメリット

美しい	ヘルシー	ふっくら	優れた歩留まり
煮くずれや型くずれがしにくく、美しい料理に仕上がります。	余分な油を使わないからノンオイルのヘルシー料理ができる。	天板の熱がじかに食材に伝わらないので柔らかな加熱調理ができる。	食材のロスが少なく、冷凍食品でも調理の歩留まりがよい。
均一な調理	スピーディ	高効率化	丈夫で強い
焼きムラが少ないので、均一な加熱調理が可能。	くっつかないから料理がサッと取り出せる。	料理やソースが焦げつかないので洗浄作業がラクで効率的。	コシがあり、水や油の濡れに強く丈夫なので破れにくい。

## クックパー EG®の多彩な活用ポイント

### ●多彩な「天板」に対応

大型の天板(2/1サイズ、USサイズ、シートパン等)ではサイズに合わせて切って2枚重ねるように敷くと、うまく活用できる。また、2/3サイズ、1/2サイズ等、小型の天板では、天板サイズに合わせてカットすれば、ムダがない。



### ●多彩な「献立」に対応

「焼く」「蒸す」「煮る」「揚げる」等多彩な給食調理に対応。また、丈夫でコシがあるので「巻き物」や「包み物」の調理に適している。さらに「天板の間仕切り」としても活用でき、一枚の天板で調味別対応の調理が可能。



### ●多彩な「調理機器」に対応

スチコンをはじめ、コンベクションオーブン、ベルト式オーブン、フライヤーなど多彩な加熱調理機に対応。また、蒸し器や鍋の落としブタなど様々な活用が可能。



給食調理の必需品!



オーブン調理に!

スチコンに!

業務用 クッキングシート  
**クックパーEG®**

## 鶏肉の包み蒸し



### 素材の旨みを封じ込め、見た目にも美しい。

丈夫で破れにくく、成形しても調理中に形が崩れない「クックパーEG」は、包み蒸しに最適。蒸気を適度に通して油や汁を通さないため、素材から出た旨みをしっかりと封じ込め、ふっくらとやわらかく仕上げることができます。また調理後、そのままお皿に盛り付けて提供できる作業効率の良さや、見た目の美しさも利点です。(永生病院)



### Recipe

#### ■材料(1人分)

鶏モモ肉(皮つき・開き) 60g、玉ねぎ(薄切り) 30g、しめじ15g、にんじん8g、銀杏5g(3粒)、白だしつゆ5g、酒5g、レモン1/10個、パセリ2g

#### ■作り方

- ①「クックパーEG」を30cmにカットする。
- ②「クックパーEG」の上に玉ねぎを乗せる。
- ③②に約15gに切った鶏肉を乗せ、しめじ、にんじん、銀杏を乗せ、白だしつゆと酒をかけて「クックパーEG」の両端をねじって包み込む。
- ④スチコンのスチームモード100℃で15分蒸す。
- ⑤くし型に切ったレモンとパセリを添えて供する。

●エネルギー：160kcal / 人

●食塩相当量：1.2g / 人

### 調理ワンポイントアドバイス

「クックパーEG」は透明感があるため、包んだまま皿に盛っても、中の食材の色が透けて美しく見えます。

## 鮭の七味焼き



### 疾患別対応食が、一度に調理できる。

「クックパーEG」は紙にコシがあり油や汁を通さないため、腎臓、胃腸、カロリー、塩分制限など、疾患別に調味を変えなければならない料理でも、間仕切りとして使えば一枚の天板で一度に調理することができます。また、焦げつきやすい魚のタレが天板にこびりつかないので、調理後の洗浄も簡単。作業効率が大幅にアップします。(永生病院)



### Recipe

#### ■材料(1人分)

【常食(基本)】鮭70g、調味液〔濃口醤油5g、酒3g、みりん3g〕、七味唐辛子1g、付け合わせ〔甘酢しょうが10g、パセリ2g〕【減塩食】濃口醤油→減塩醤油、甘酢しょうが→大根の千切り【胃腸疾患食】七味唐辛子→なし、甘酢しょうが→大根の千切り【腎疾患食】鮭切り身70g→40g、濃口醤油→減塩醤油、甘酢しょうが→大根の千切り

#### ■作り方

- ① 鮭を調味液に20分漬け込む。
- ② 天板に「クックパーEG」で疾患別に仕切りを作る。
- ③ ①を②の中に疾患別に並べ、七味唐辛子をかける。(胃腸疾患食の場合は除く)
- ④ スチコンのコンビモード160℃で15分焼く。

●エネルギー：110kcal / 人(常食)

●食塩相当量：1.6g / 人(常食)

### 調理ワンポイントアドバイス

疾患別調理の際に、「クックパーEG」の端に対応疾患名を記しておく、取り分け時に間違いがなく便利です。

## 白身魚のグラタン風



**ソースが焦げつかず、しっとりとした食感に。**

洋風の味付けで人気があるのが、やさしい風味で食べやすいホワイトソース。「クックパーEG」を使うと、垂れたソースや魚が焦げつかないため美しく焼き上がり、型崩れなくサクと取り出すことができます。また、天板で直に焼くとパサつきがちな白身魚も、「クックパーEG」を敷くことで、しっとりとした食感に仕上がります。天板にも汚れや焦げつきはありません。(くらら用賀)



### Recipe

#### ■材料(1人分)

鱈60g、小麦粉3g、サラダ油1g、塩0.5g、こしょう0.1g、ホワイトソース〔ホワイトルー 15g、牛乳10g、バター 2g、塩0.2g、こしょう0.1g〕、ソースの具〔マッシュルーム(薄切り) 5g、玉ねぎ(薄切り) 10g、バター1g〕、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン(各あられ切り)各3g

#### ■作り方

- ① 鱈に塩、こしょうをふって小麦粉をまぶし、ムニエルにする。
- ② 牛乳を温め、ホワイトルーとバターを入れ、溶かしながらかき混ぜ、ホワイトソースを作る。
- ③ マッシュルームと玉ねぎをバターで炒め、②に入れて、塩、こしょうで味を整える。
- ④ 「クックパーEG」を敷いた天板に①を並べ、③をきれいにかけ、3色のピーマンをトッピングする。
- ⑤ 220℃のオープン(スチコンのホットモード)で5分焼き、焼き色をつける。

●エネルギー：186kcal / 人 ●食塩相当量：0.9g / 人

#### 調理ワンポイントアドバイス

3色のピーマンはソースに混ぜずに上にのせると、彩りよく美しく仕上がります。

## バナナケーキ



**ふっくらキレイに仕上がりに、カロリーもカット。**

手作りの味が喜ばれ、月2~3回は作っているパウンドケーキも、「クックパーEG」を使えば、型から楽に取り出せるだけでなく、キレイにはがれて美しい仕上がりに。焦げつき防止のバターを塗らなくていいので、手間も余分なカロリーもかかりません。型の熱を穏やかに伝える効果もあり、ふっくらと焼き上がります。(くらら用賀)



### Recipe

#### ■材料(10人分)

小麦粉140g、ベーキングパウダー5g、塩少々、卵2個、砂糖100g、バナナ1本、サラダ油100cc、バニラエッセンス少々、プレーンヨーグルト50g

#### ■作り方

- ① バナナをミキサーにかけてつぶす。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるう。
- ③ 卵を溶きほぐし、砂糖を加えてよく泡立てる。
- ④ ③にサラダ油、バニラエッセンス、ヨーグルト、①の順に入れ、しっかりと混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に②をふるいながら入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ 「クックパーEG」を敷いた型に⑤を流し入れ、170℃のオープン(スチコンのホットモード)で35~40分焼く。

●エネルギー：211kcal / 人

●食塩相当量：0.1g / 人

#### 調理ワンポイントアドバイス

卵と砂糖はしっかりと泡立てたら、その後はなるべく泡を潰さないように混ぜていきます。