

お客様情報

店舗名 エピスリーシトン
業種 食堂・惣菜・焼き菓子
住所 岩手県盛岡市肴町10-10

悩み事

以前は家庭用のオーブンレンジ2機しかなく、ケーキやパイはそれぞれ1台ずつ焼くのが精一杯でした。



仕事のやり方がガラリと変わりました！

3つの機器を合わせることでより料理やスイーツの仕込みを事前に済ませることができ、作業もスムーズです。二人掛かりでやっていた下ごしらえが、今は一人でも裕です。その分、営業中の仕上げに人手を回すことができ、忙しいランチタイムの提供時間が大幅に短縮できました。

廃棄ロスが減って、衛生面でもより安心に！

スチコンで調理した直後にブラストチラーへ入れて急速冷却し、真空包装機でパッキングして保存。この方法だと冷却時に雑菌が繁殖するリスクが減るし、真空パックだから長期保存もできるんです。おかげで廃棄ロスがほぼなくなりました。



★ホシザキ中国より

前菜からデザートまで、全てのメニューにスチコンが使われており、今後は低温から高温までコントロールできる機能を活かして、生地発酵から始める本格的なピッツア作りにもチャレンジしたいとのことでした。機器をフル活用して頂き本当にありがとうございます。