

株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量: タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

じゃがいも(蒸し)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	じゃがいも(男爵)・・・4.0kg ※1個150g程度	じゃがいも(男爵)・・・6.0kg ※1個150g程度	じゃがいも(男爵)・・・9.124kg ※1個150g程度
水分量・調味料	水・・・1.5L	水・・・1.2L	水・・・1.4L
調理法	蒸す	蒸す	蒸す
調理手順	じゃがいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →じゃがいもを入れる →加熱(8分20秒) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	じゃがいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →じゃがいもを入れる →加熱(15分30秒) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	じゃがいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →じゃがいもを入れる →加熱(13分20秒) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	08分20秒	15分30秒	13分20秒
加圧設定時間	06分30秒	05分00秒	05分00秒
フロートが下りるまでの時間	06分13秒	09分40秒	08分14秒
総調理時間	21分03秒	30分10秒	26分34秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	皮がはじける(めくれる)こともなく、下段のじゃがいもも上の重さで崩れることも全くありません。竹串でスツと中心部までやわらかく火が通っています。 水1.5Lは20Lと同じ1.2LでもOK。 10%くらいの加熱時間の短縮が期待出来ます。	15Lと同様とても良い状態です。15Lに比べて少し加熱の火力が弱かったかもしれませんが。加熱時間2分は短縮出来ると判断します。その際の経過時間は1分程度の短縮でしょう。	15L、20L同様とても良い状態です。20Lに比べて加熱時間の短縮は底面積の広さにより、より強火での加熱が出来ることによります。鍋の容量が大きい分、冷めるのも早く、20Lに比べてフロートが落ちる時間が短縮出来ます。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

じゃがいも(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	じゃがいも(男爵)…4.0kg ※1個140g程度	じゃがいも(男爵)…5.5kg ※1個140g程度	じゃがいも(男爵)…7.452kg ※1個160g程度
水分量・調味料	水…5L ※MAXの線より下2cm	水…7L ※MAXの線より下3cm	水…7L ※じゃがいもの高さスレスレの量
調理法	ゆでる	ゆでる	ゆでる
調理手順	じゃがいもを洗う →鍋に入れる →鍋に水5000ml入れる →加熱(16分45秒) →3分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	じゃがいもを洗う →鍋に入れる →鍋に水7000ml入れる →加熱(26分03秒) →2分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	じゃがいもを洗う →鍋に入れる →鍋に水7000ml入れる →加熱(30分14秒) →加圧なし →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	16分45秒	26分03秒	30分14秒
加圧設定時間	03分00秒	02分00秒	00分00秒
フロートが下りるまでの時間	24分07秒	31分58秒	33分45秒
総調理時間	0時間43分52秒	1時間00分01秒	1時間03分59秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	じゃがいもの量、水の量はバランスが良いと考えます。じゃがいもと水の分量を合わせMAXの線は厳守したいものです。水がもう少し少なくともゆでる事は可能ですが、火の通りにわづかながらバラつきが出ると考えます。やわらかく火が通り、下段のじゃがいもの崩れもありません。ほんの少し(1個程度)皮が少しめくれました。	とてもやわらかく火が入ります。じゃがいも、水の量はこれがMAXで、それぞれこれ以上入ると崩れる恐れがあります。数度のテストの結果、これが使用量のMAXだと思われます。今回はMサイズのじゃがいもですが、L、LLサイズだと全ての数字に変化が出てくるものと推察出来ます。	2回8kgのじゃがいも、8Lの水でチャレンジしましたが、使用量のMAXを超えていると判断しました。じゃがいも、水、共に量を減少させて成功にたどりつきました。底面積が広い分だけ20Lに比べて加熱時間、フロートが落ちる時間が比率的に短縮出ています。とにかく、おもりが動くまでの火力を最大にすることが大切です。じゃがいもの数個の皮がはじけていたが、崩れることはありませんでした。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量: タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

さつまいも(蒸す)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	さつまいも(鳴門金時)…3.382kg(13本) ※1本320g程度	さつまいも(鳴門金時)…5.791kg(18本) ※1本320g程度	さつまいも(鳴門金時)…8.898kg(27本) ※1本320g程度
水分量・調味料	水…1.5L	水…1.5L	水…1.5L
調理法	蒸す	蒸す	蒸す
調理手順	さつまいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →さつまいもを入れる →加熱(7分31秒) →8分30秒加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	さつまいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →さつまいもを入れる →加熱(13分06秒) →6分30秒加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	さつまいもを洗う →鍋に水1500mlを入れる →蒸しカゴ又は中蓋を入れる →さつまいもを入れる →加熱(12分43秒) →6分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	07分31秒	13分06秒	12分43秒
加圧設定時間	08分30秒	06分30秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	13分36秒	14分40秒	09分34秒
総調理時間	0時間29分37秒	0時間34分16秒	0時間28分17秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	皮がはじける(めくれる)こともなく、下段のさつまいもも上の重さで崩れることも全くありません。竹串でスッと中心部までやわらかく火が通っています。水1.5Lはもう少し少なくとも問題はあります。空焚きの安全面、さつまいもの大きさを考えて妥当と考えます。	15L同様、とても良い状態です。じゃがいもの20L同様、火力がやや弱かったかもしれませんが、もう少し強くとも鍋底から火は逃げないかもしれません。と言っても加熱時間の短縮の期待は1分30秒程度と推察します。	15L、20L同様とても良い状態です。20Lに比べて加熱時間に大きい差が出ないのは、じゃがいも同様、鍋の底面積の広さから来るものだと思います。20Lに比べてフロートが落ちる時間が短いのも鍋の容量が大きい分、冷めるのも早いということと思われます。いも類を加熱するのに“蒸す”調理法はベストです。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

鶏ガラスープ			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	鶏ガラ(一羽約200g) 生(処理済み)…3.057kg (15羽) (→下ゆで済…2.246kg) ▼副材料 玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 生姜…40g 白ネギの青い部分…1本分 塩…8g 粒胡椒(白)…3g	鶏ガラ(一羽約200g) 生(処理済)…4.214kg (21羽) (→下ゆで済…3.093kg) ▼副材料 玉ネギ…1個 にんじん…1本 生姜…60g 白ネギの青い部分…2本分 塩…12g 粒胡椒(白)…5g	鶏ガラ(一羽約200g) 生(処理済)…5.217kg (26羽) (→下ゆで済…3.834kg) ▼副材料 玉ネギ…2個 にんじん…2本 生姜…100g 白ネギの青い部分…3本分 塩…20g 粒胡椒(白)…7g
水分量・調味料	水…9L	水…11L	水…16L
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)
調理手順	鶏ガラをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかり水で洗う →鶏ガラを4つくらいに割る →熱湯で下ゆでする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水9000ml入れる →野菜類を入れる →加熱(31分18秒) →9分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す	鶏ガラをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかり水で洗う →鶏ガラを4つくらいに割る →熱湯で下ゆでする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水11000ml入れる →野菜類を入れる →加熱(42分54秒) →10分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す	鶏ガラをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかり水で洗う →鶏ガラを4つくらいに割る →熱湯で下ゆでする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水16000ml入れる →野菜類を入れる →加熱(39分40秒) →12分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す
点火からおもりが動くまでの時間	31分18秒	42分54秒	39分40秒
加圧設定時間	09分00秒	10分00秒	12分00秒
フロートが下りるまでの時間	43分15秒	49分42秒	53分31秒
総調理時間	1時間23分33秒	1時間42分36秒	1時間45分11秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	出来上がり…8.6L(漉して) とてもピュアで濁りのない鶏ガラスープがとれました。のべ1時間30分でしっかりと味のスープが取れるのだから、圧力鍋は素晴らしいと思います。おもりが動き出すまでに31分18秒かけているが、炎が鍋底より逃げることを考察したMAXだと思います。短縮出来ても30分までが限度と思われる。味の抽出に対する鶏ガラの分量、野菜の分量、水の分量はバランスがとれていると考えられます。加圧時間の9分も妥当でしょう。 ※水のMAX量は10Lまで大丈夫です。	出来上がり…10.7L(漉して) この分量(水11L)出来上がりで、10.7Lの鶏ガラスープを100分でとれるのですから、効率がいいと確信します。しかも火にかけている時間は52分ですので、事業者の光熱費を考えてもとてもエコです。濁りもなく鶏のエキス、野菜の香りがバランスよく抽出されています。 ※水のMAX量は12Lまで大丈夫です。	出来上がり…14.3L(漉して) 鍋の容量に対して70%の量(水+固形物合わせて)を守っていますが、きちんと下ゆで処理して、アクが出ていくようにしている為、あと1Lの水の増量までは可能とも思いますが、安全を考えると妥当な数値ではないかと考えます。嫌みのないとても美味しいスープがとれました。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量：タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

ラーメンスープ			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	鶏ガラ(一羽約200g 下ゆで済)…1.524kg (8羽) 豚骨(背骨・足骨)…2.003kg ▼副材料 白ネギ…1本 玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 キャベツ…300g にんにく…2片 生姜…80g 昆布…15cm いりこ(頭を取って)…90g	鶏ガラ(一羽約200g 下ゆで済)…2.483kg (12羽) 豚骨(背骨・足骨)…2.895kg ▼副材料 白ネギ…2本 玉ネギ…1個 にんじん…1本 キャベツ…400g にんにく…3片 生姜…120g 昆布…20cm いりこ(頭を取って)…120g	鶏ガラ(一羽約200g 下ゆで済)…3.821kg (19羽) 豚骨(背骨・足骨)…4.216kg ▼副材料 白ネギ…3本 玉ネギ…2個 にんじん…1本半 キャベツ…600g にんにく…4片 生姜…180g 昆布…15cm×2枚 いりこ(頭を取って)…180g
水分量・調味料	水…7L	水…9L	水…15L
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)
調理手順	鶏ガラはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかりと水で洗う →豚骨はこぶし大にたたき割る →鶏ガラ、豚骨を熱湯で下ゆですする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水7000ml入れる →副材料を入れる →加熱(26分30秒) →12分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す	鶏ガラはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかりと水で洗う →豚骨はこぶし大にたたき割る →鶏ガラ、豚骨を熱湯で下ゆですする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水9000ml入れる →副材料を入れる →加熱(31分47秒) →15分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す	鶏ガラはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る →しっかりと水で洗う →豚骨はこぶし大にたたき割る →鶏ガラ、豚骨を熱湯で下ゆですする(1分) →ザルに上げる →鍋に入れる →水15000ml入れる →副材料を入れる →加熱(42分04秒) →20分加圧 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →漉す
点火からおもりが動くまでの時間	26分30秒	31分47秒	42分04秒
加圧設定時間	12分00秒	15分00秒	20分00秒
フロートが下りるまでの時間	47分10秒	53分16秒	1時13分45秒
総調理時間	1時間25分40秒	1時間40分03秒	2時間15分49秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	出来上がり…6.775L(漉して) 最近のラーメンスープは濃厚が主流であるので、この分量のバランスは良いものと確信します。豚骨が入るので加圧時間は鶏ガラスープより若干長くとしています。鶏ガラ、豚骨からのエキス抽出が上手にとれ、コラーゲンを多く引き出せています。冷却した状態で煮こごりが出来ず、濁りも少なく、豚骨特有の臭いも全くないとてもいいスープです。熱効率でおもりが動き出すまでの時間はあと1分30秒は短縮可能です。加圧時間については、それでも同じ12分で大丈夫です。	出来上がり…8.8L(漉して) 鶏ガラ、豚骨、香味野菜、いりこ等のバランスがとてもよいと思います。最近のラーメンスープは“旨味の重ね味”が主流だけに時流にも合ったテイストのスープがとれています。スープのクオリティはバランスが命です。と同時に加熱抽出時間の設定が大切です。長くかければよいという事ではありません。加圧時間の15分も妥当なところでしょう。スープは丁寧なる“アク取り”という作業が大切ですが、きちんと下処理を済ませておけば、この点もクリア出来ます。これだけの味のラーメンスープを100分でとれるのですから、圧力鍋をおすすめしたいものです。	出来上がり…14.7L(漉して) 水と固形物を全て合わせて30Lの圧力鍋容量の70%を超えています。問題ありません。きちんとした下処理のせいか、スープに臭いもにごりもなく良質のスープがとれました。水と固形物のバランスも良好です。15L、20Lの鍋の量と比較しても30Lが一番いいようです。やはりスープは大量に作った方が美味しいと思います。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量: タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

豚もも(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	豚もも肉…3.986kg (処理したこ糸でしばったもの…6本) ▼副材料 玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 白ネギ…1本 生姜…50g	豚もも肉…5.689kg (処理したこ糸でしばったもの…9本) ▼副材料 玉ネギ…1個 にんじん…1本 白ネギ…1本 生姜…100g	豚もも肉…7.997kg (処理したこ糸でしばったもの…12本) ▼副材料 玉ネギ…2個 にんじん…2本 白ネギ…2本 生姜…160g
水分量・調味料	水…6L	水…8L	水…12L
調理法	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	豚もも肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水6000ml入れる →加熱する(24分50秒) →9分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	豚もも肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水8000ml入れる →加熱する(46分49秒) →7分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	豚もも肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水12000ml入れる →加熱する(33分12秒) →6分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	24分59秒	46分49秒	33分12秒
加圧設定時間	09分00秒	07分00秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	20分46秒	39分10秒	34分25秒
総調理時間	0時間54分45秒	1時間32分59秒	1時間13分37秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	豚もも肉は牛すね肉と比較して火が通りやすいので、加圧時間はかなり短縮しております。こちらも肉の繊維がもろくならないことをポイントに時間を設定しています。肉の分量の目安は4kgが妥当なところと考えます。本来は7Lの水を入れてゆったりポイルしたいところですが、全体の時間短縮を目指し6Lにしています。	こちらも20L容量の70%の材料量として実施しています。ともしっとり、やわらかく火が入り、良好だと確信します。固形物が15Lより増えた分、加圧時間を2分短縮し7分としています。約90分強でやわらかく火が入っており、コンロの上に鍋があるのは47分弱と、とても経済的だと思います。	こちらも30L容量に対して水と固形物の%は70%と設定し、火を入れました。ゆったりとした容量があるので15L、20Lよりもさらに良好な状態です。やはり水と固形物のバランスは大切です。水:固形物は66.6%程度がいいのかもしれませんが。この際のゆで汁にもいい味が出ていることを追加しておきます。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量: タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

豚バラ(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	豚バラ肉…3.921kg (処理したこ糸でしばったもの…6本) ▼副材料 玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 白ネギの青い部分…1本分 生姜…50g	豚バラ肉…5.892kg (処理したこ糸でしばったもの…9本) ▼副材料 玉ネギ…1個 にんじん…1本 白ネギの青い部分…1本半 生姜…80g	豚バラ肉…8.094kg (処理したこ糸でしばったもの…12本) ▼副材料 玉ネギ…2個 にんじん…2本 白ネギの青い部分…2本分 生姜…100g
水分量・調味料	水…6L	水…8L	水…12L
調理法	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	豚バラ肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水6000ml入れる →加熱する(22分16秒) →7分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	豚バラ肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水8000ml入れる →加熱する(45分10秒) →6分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	豚バラ肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水12000ml入れる →加熱する(33分14秒) →5分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	22分16秒	45分10秒	33分14秒
加圧設定時間	07分00秒	06分00秒	05分00秒
フロートが下りるまでの時間	22分02秒	38分49秒	35分42秒
総調理時間	0時間51分18秒	1時間29分59秒	1時間13分56秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	豚バラ肉は他の肉より、やや柔らかくなるように時間を設定しています。後の調理への汎用性を考えると、良い設定時間だと確信いたします。脂身が柔らかくなりすぎないように注意しております。ゆで汁に脂が多く出るので、フロートがおりる時間もも肉と比較して長いと考えます。	肉の目安は6kgが妥当なところでしよう。水と固形物のバランス、鍋の容量に対して入れる物の総量のバランスも良いと考えます。柔らか過ぎず、また固くもなく、いい状態と考えます。どのパターンにもいえることですが、20L容量の鍋は熱効率の問題で加熱時間が長くなってしまいます。	肉を煮るには、ポイルするには30Lの容量の圧力鍋がベストです。たっぷりの容量の大ききで加熱することは、素材にとって一番良いコンディションです。全ての数字のバランスが良くなります。肉のブロックは1つ670g程度を目安としています。大きすぎず、小さくもない状態だと確信します。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量: タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

焼豚			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	国産豚肩ロース肉…4.889kg (※700g程度ずつたこ糸でしばる) ▼副材料 白ネギ…1本 玉ネギ…1/2個 生姜…50g にんにく…2片	国産豚肩ロース肉…6.819kg (※700g程度ずつたこ糸でしばる) ▼副材料 白ネギ…2本 玉ネギ…1個 生姜…70g にんにく…3片	国産豚肩ロース肉…9.236kg (※700g程度ずつたこ糸でしばる) ▼副材料 白ネギ…2本 玉ネギ…2個 生姜…150g にんにく…5片
水分量・調味料	▼煮汁 業務用つゆ(ミツカン追いがつおつゆ)…1L 水…2L 酢…50ml 塩…20g 砂糖…60g 醤油…100ml	▼煮汁 業務用つゆ(ミツカン追いがつおつゆ)…1.5L 水…3L 酢…70ml 塩…30g 砂糖…100g 醤油…150ml	▼煮汁 業務用つゆ(ミツカン追いがつおつゆ)…2L 水…4L 酢…200ml 塩…35g 砂糖…150g 醤油…300ml
調理法	煮る	煮る	煮る
調理手順	豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける →たこ糸でしばる →鍋に煮汁や他を入れる →肉を入れる →加熱する(15分51秒) →8分加圧 →消火 →フロートがおりる →蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) →肉を取り出し、たこ糸をはずす	豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける →たこ糸でしばる →鍋に煮汁や他を入れる →肉を入れる →加熱する(17分52秒) →6分加圧 →消火 →フロートがおりる →蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) →肉を取り出し、たこ糸をはずす	豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける →たこ糸でしばる →鍋に煮汁や他を入れる →肉を入れる →加熱する(28分04秒) →5分加圧 →消火 →フロートがおりる →蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) →肉を取り出し、たこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	15分51秒	17分52秒	28分04秒
加圧設定時間	08分00秒	06分00秒	05分00秒
フロートが下りるまでの時間	13分04秒	13分41秒	20分16秒
総調理時間	0時間36分55秒	0時間37分33秒	0時間53分20秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	単にゆでだけの調理ではなく、調味料で味をつけながら火を通す場合は鍋の容量の60%(固形物と水、と調味料を合わせて)程度を目安とするのがいいと考えます。糖分と醤油がかなり入りますので、鍋の中での煮かえり、アクの問題からしてそのように判断いたします。MAXの肉の量は5kgまでと考えます。とてもやわらかく、ジューシーに火が入りました。調理時間合計も35分とベストに近いのではないのでしょうか？	20L鍋についても同様、やわらかく、ジューシーに火が入っています。やや食感を残すように火を入れています。トロトロの焼豚(チャーシュー)がご希望の場合は、加圧時間を調節願います。私の推察では10分が適当な時間と考えます。必ず肉は糸でしばって煮るのがいいと思います。今回は豚の部位でも赤身と脂肪がバランスよく入っている肩ロース肉を使用してみました。	30L鍋の場合も肉の量のMAXは10kg程度と考えます。ただ単に肉の量、他固形物、液体の量ではなく、肉のブロックの大きさも、小さ過ぎず、大き過ぎず考え、約700gがベターな数値と考えます。全ての調理時間をプラスしても60分以内で出てしまうのは、素晴らしい鍋です。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

牛すね(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	牛すね…3.941kg (下処理したこ糸でしばったもの…6本) ▼副材料 玉ネギ…1個 にんじん…1/2本 ネギの青い部分…1本分 セロリ…1本 ローリエ…2枚	牛すね…5.886kg (下処理したこ糸でしばったもの…9本) ▼副材料 玉ネギ…1個半 にんじん…1本半 ネギの青い部分…2本分 セロリ…1本 ローリエ…3枚	牛すね…7.849kg (下処理したこ糸でしばったもの…12本) ▼副材料 玉ネギ…2個 にんじん…2本 ネギの青い部分…3本分 セロリ…2本
水分量・調味料	水…5L	水…8L	水…10L
調理法	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	牛すね肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)、たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水5000ml入れる →加熱する(19分52秒) →18分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	牛すね肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)、たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水8000ml入れる →加熱する(42分10秒) →14分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	牛すね肉は下処理し(余分な筋、脂を取る)、たこ糸でしばる →鍋に入れる →副材料を入れる →水10000ml入れる →加熱する(30分41秒) →12分加圧 →消火 →鍋を別の場所にずらす →フロートがおりる →肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	19分52秒	42分10秒	30分41秒
加圧設定時間	18分00秒	14分00秒	12分00秒
フロートが下りるまでの時間	28分45秒	33分10秒	36分42秒
総調理時間	1時間06分37秒	1時間29分20秒	1時間19分23秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	牛すね肉は、どこまでやわらかく火を入れるかが個人差である故、加圧時間の設定が難しいです。が、今回は後の調理を考えて18分(加圧時間)と設定し、とてもやわらかく汎用性のあるように火を入れてみました。竹串で太い部分に中心部まで刺してスッと入るところを目指しています。4kgの肉が目安です。	20Lでは、水+固形物の量を鍋の容量の73%までアップさせてみました。ここまでは安全に火が通せると思います。こちらも、竹串がスッと入るまでやわらかくゆでる(煮る)ことが出来ました。水の分量とフロートがおりる時間を考えて加圧時間を14分と設定したのも妥当なところと考えます。肉のかたまりは650gが目安です。	こちらは肉の分量8kgを目安としています。これ以上入れると、加熱時間と加圧時間、フロートがおりる時間のバランスが崩れ、牛すね肉があまりにやわらかく、肉の繊維をこわす可能性があるかと判断しました。やわらかく火が入り良好な状態と考えます。こちらも肉のかたまりは1つ650gを目安としています。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

牛すじ(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	牛すじ(国産牛)…生5kg (→下ゆで後…3.452kg) ▼副材料 〔 白ネギの青い部分…1本分 生姜…50g	牛すじ(国産牛)…生7.5kg (→下ゆで後…5.260kg) ▼副材料 〔 白ネギの青い部分…1本半分 生姜…70g	牛すじ(国産牛)…生8.5kg (→下ゆで後…5.557kg) ▼副材料 〔 白ネギの青い部分…2本分 生姜…100g
水分量・調味料	水…6L	水…8L	水…14L
調理法	ゆでる	ゆでる	ゆでる
調理手順	牛すじは大きいものは切り分け、熱湯で下ゆでする(30秒) →ザルに上げる →しっかり水洗いする →水をしっかり切る →鍋に入れる →水6000ml入れる →加熱する(26分08秒) →9分加圧 →消火 →フロートがおりる →ザルに上げる	牛すじは大きいものは切り分け、熱湯で下ゆでする(30秒) →ザルに上げる →しっかり水洗いする →水をしっかり切る →鍋に入れる →水8000ml入れる →加熱する(30分40秒) →7分加圧 →消火 →フロートがおりる →ザルに上げる	牛すじは大きいものは切り分け、熱湯で下ゆでする(30秒) →ザルに上げる →しっかり水洗いする →水をしっかり切る →鍋に入れる →水14000ml入れる →加熱する(41分10秒) →4分加圧 →消火 →フロートがおりる →ザルに上げる
点火からおもりが動くまでの時間	26分08秒	30分40秒	41分10秒
加圧設定時間	09分00秒	07分00秒	04分00秒
フロートが下りるまでの時間	40分10秒	49分50秒	1時02分10秒
総調理時間	1時間15分18秒	1時間27分30秒	1時間47分20秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	とてもやわらかく、ジューシーに火が通っています。丁度良い食感であると確信します。下ゆでをしっかりとし、固形物と水の量のバランスを考えてゆでています。料理への汎用性を考えやや大きめに切ってからゆでました。フロートがおりるのに(他の肉に比べて)時間がかかるのは脂肪分が多いからだと考えます。	15L鍋同様とてもいい状態に火が通っています。加圧時間を15L鍋に比べて2分短縮させたのもいい判断だったように考えます。すじ肉にやわらかく火を通すには最適な鍋がこの20L鍋かもしれません。15L鍋も30L鍋もベターですが、この項目については20L鍋がベストと考えます。	水の量と固形物のバランスがとてもいいと思います。とてもやわらかく火が入っています。30Lの鍋の容量からして加圧時間は3分でもいいかと思われるかもしれません。その際フロートがおりるまでの時間は59分程度と推察出来ます。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

小豆(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	小豆(乾燥)…1.5kg	小豆(乾燥)…2kg	小豆(乾燥)…2.5kg
水分量・調味料	水…4.5L (※小豆の3倍。BEANSの線より少し上。)	水…6L (※小豆の3倍。BEANSの線より少し上。)	水…7.5L (※小豆の3倍。)
調理法	ゆでる	ゆでる	ゆでる
調理手順	小豆を洗う →浸水(60分) →たっぷりの水で下ゆで →ザルに上げる →鍋に入れる →水4500ml入れる →中蓋入れる →加熱(11分15秒) →2分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	小豆を洗う →浸水(60分) →たっぷりの水で下ゆで →ザルに上げる →鍋に入れる →水6000ml入れる →中蓋入れる →加熱(15分10秒) →1分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	小豆を洗う →浸水(50分) →たっぷりの水で下ゆで →ザルに上げる →鍋に入れる →水7500ml入れる →中蓋入れる →加熱(14分38秒) →1分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	11分15秒	15分10秒	14分38秒
加圧設定時間	02分00秒	01分00秒	01分00秒
フロートが下りるまでの時間	10分32秒	26分40秒	23分58秒
総調理時間	0時間23分47秒	0時間42分50秒	0時間39分36秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	やや難易度の高い小豆も、浸水時間と小豆と水の量(3倍厳守)と下ゆで、加圧時間をきっちり設定することで問題なく、やわかく火を通すことが出来ました。小豆がはじけることもなく、良好な状態です。加熱時間を出来るだけ短縮する火加減にポイントがあると思います。	20L鍋の場合も問題なく、やわらかく火を通すことが出来ています。こちら小豆がはじけることもなく、良好な状態です。加圧時間の1分も妥当な数値だと思われます。	30L鍋の場合、少しの小豆がはじけるものがありました。許容範囲ではないでしょうか？全体量を見れば良好な状態です。鍋全体が冷える時間が20L鍋よりも早いのは、表面積の大きさの差だと思われます。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

大豆(ゆでる)			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	大豆(乾燥)…1.2kg	大豆(乾燥)…1.6kg	大豆(乾燥)…2.5kg
水分量・調味料	水…3.6L (※大豆の3倍。BEANSの線より下5mm。)	水…4.8L (※大豆の3倍。BEANSの線より下5mm。)	水…7.5L
調理法	ゆでる	ゆでる	ゆでる
調理手順	大豆を洗う →浸水(6時間) →ザルに上げる →水3600ml入れる →加熱(12分30秒) →4分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	大豆を洗う →浸水(6時間) →ザルに上げる →水4800ml入れる →加熱(15分38秒) →2分加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる	大豆を洗う →浸水(6時間) →ザルに上げる →水7500ml入れる →加熱(28分03秒) →1分30秒加圧 →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	12分30秒	15分38秒	28分03秒
加圧設定時間	04分00秒	02分00秒	01分30秒
フロートが下りるまでの時間	20分10秒	23分16秒	24分23秒
総調理時間	0時間36分40秒	0時間40分54秒	0時間53分56秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	豆類については鍋に対しての適正量が鍋の胴体の“BEANS”の線を厳守して実施致しました。浸水については6時間が適正なる数字と考えます。水の量は豆の3倍が目安であるので厳守しております。ふっくらとやわらかく火が入りました。とてもいい状態だと確信しています。加圧時間の4分については浸水時間と加熱時間から考えて割り出した数値です。	20L鍋についても、ふっくらとやわらかい豆がゆでられました。15L鍋の数値を参考に加圧時間も短縮させていただきました。かなりレベルの高いところでの適正数値と確信致します。とても美味しい大豆がその数値の正しさを物語っております。	30L鍋の場合も、15L鍋、20L鍋同様、全く問題ありません。全ての調理時間が60分以下、コンロの上の加熱時間も30分以内は素晴らしい数値と言えます。



株式会社ワンダーシェフ 業務用圧力鍋調理データ

使用コンロの熱量:タニコーVR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW、62000kcal/h

炊飯			
サイズ	15L	20L	30L
食材・分量	生米…16カップ(※18合)	生米…18カップ(※20合)	生米…25カップ(※27.8合)
水分量・調味料	水…3000ml(※15カップ)	水…3400ml(※17カップ)	水…4700ml(※23.5カップ)
調理法	炊飯	炊飯	炊飯
調理手順	洗米 →浸水(30分) →ザルに上げる(10分) →鍋に入れる →水3000ml入れる →点火 →炊飯(16分20秒) →4分加圧(蛍火) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる →蓋を開け少しずらす(6分) →全体を切るように混ぜる	洗米 →浸水(20分) →ザルに上げる(15分) →鍋に入れる →水3400ml入れる →点火 →炊飯(19分30秒) →4分加圧(蛍火) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる →蓋を開け少しずらす(5分) →全体を切るように混ぜる	洗米 →浸水(30分) →ザルに上げる(15分) →鍋に入れる →水4700ml入れる →点火 →炊飯(20分38秒) →6分加圧(蛍火) →消火 →鍋を別の場所へずらす →フロートがおりる →蓋を開け少しずらす(6分) →全体を切るように混ぜる
点火からおもりが動くまでの時間	16分20秒	19分30秒	20分38秒
加圧設定時間	04分00秒	04分00秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	21分44秒	22分01秒	17分21秒
総調理時間	0時間42分04秒	0時間45分31秒	0時間43分59秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	何回となくテストングした結果、ほぼ良好状態に炊飯出来る水の量、米の量、加熱時間、加圧時間が割り出せたように思います。焦げの状態(色の濃さ)も許容範囲だと思われれます。加圧時間の際の蛍火は本当に弱火でないと鍋底の焦げが濃くなります。	20Lの鍋につきましては、4回のテストングの結果、このような数値になりました。炊飯し、鍋の中のご飯の中央部(高さとして)にややベチャツとして部分が出来ますが、蒸らしの後全体を切るように混ぜると全体がよく問題はないと確信いたします。加圧時間は15Lと同じ4分と設定したのがいい結果を導いたように思います。	30Lの鍋につきましては、底面積の広さもあり、フロートがおりる時間がかかなり短縮されます。蒸らしの状態がいいのか、全体が程よく炊飯できています。一番美味しい米が炊けたのは30L鍋かもしれません。米の量、水の量、加熱時間、加圧時間共にいい数値だと思えます。

