

肉

煮込み

トリッパ煮込み

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

ハチノス	1000 g
【ソース】	
オリーブオイル	80 g
にんにく(スライス)	60 g
セロリ(みじん切り)	200 g
玉ねぎ(みじん切り)	600 g
人参(みじん切り)	150 g
トマトソース	1600 g
コンソメ	20 g
唐辛子	2 本
ローリエ	2 枚
ローズマリー	適量
オレガノ	適量
タイム	適量
塩	適量
粉チーズ	
パセリ	

●作り方

1. 材料をカットする
2. 水からハチノスを5分程茹で、茹で汁を捨てよく洗う ※
3. ハチノスを食べやすい大きさにカットする(1cm幅位)
4. 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて香りをだし野菜を入れて焦がさないよう炒める
5. 残りの食材を入れて味を調えソースをつくる
6. ホテルパンに3のハチノスと5のソースを加え蓋をする
7. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	120℃	120分	90	弱	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

匂いが気になる場合は、2の茹でこぼしの工程を何回か繰り返して下さい
ホテルパンに蓋をする前にオープンシートで落とし蓋をします
クックチルに適した料理です。