

肉・野菜類

蒸し物
(温)

白菜と豚肉のロール巻

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30個分>

| | |
|--------------|-------|
| 白菜 | 1/2 玉 |
| 豚肉(しゃぶしゃぶ用肉) | 30 枚 |
| 塩 | 適量 |
| 胡椒 | 適量 |

タレ(一例)

ポン酢
練りごま

●作り方

- 2等分にカットした白菜を穴あきホテルパンにセットする
- 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)
- 2の白菜の芯の部分をカットし、細切りにする。
- 残りの葉の部分を縦半分にかつする
- 4の葉に豚肉を並べ、軽く塩、胡椒をする
- 細切りにした芯部分と青葱を芯にしてくると巻く。
- 穴あきホテルパンに並べる
- 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②)
- お好みのタレを添えて提供する

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 | スチーマー | 98℃ | 10分 | — | 4 | 1/1穴あきホテルパン |
| ② | スチーマー | 98℃ | 15分 | — | 4 | 1/1穴あきホテルパン |

●ポイント

白菜を巻くときは固めにしっかりと巻いて下さい。
白菜の芯だけでなく、彩り野菜を巻くとより鮮やかに仕上がります。