

野菜

蒸し物

和風きのこマリネ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

しめじ	300 g
エリンギ	300 g
えのき	300 g
赤パプリカ	200 g
アスパラガス	300 g

【マリネ液】

オリーブオイル	80 g
醤油	40 g
レモン汁	40 g
おろしにんにく	10 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに【マリネ液】の材料を合わせておく
3. 穴あきホテルパンに1をセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 5を冷却する
7. 真空袋に6、【マリネ液】を入れ、真空パックする
8. 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 スチーマー	98℃	6分	—	強	1 / 1 穴あきホテルパン

●ポイント

1つのホテルパンで加熱するには野菜の形状を統一することがポイントです。
真空パックすることで、食材に調味料がしっかりと浸み込みやすくなります。