

野菜

煮物

がんもと蕪の含め煮

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>

がんもどき	600 g
蕪	80 g
人参	100 g

【煮汁】

醤油	80 g
砂糖	80 g
酒	140 g
だしの素	440 g
水	6 g

【トッピング】

いんげん	10 g
------	------

●作り方

1. 材料をカットする
2. がんもをザルに入れ、上から熱湯をかけて油抜きをする
3. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
4. ホテルパンにがんも、人参、蕪をセットする
5. 5のホテルパンに4の煮汁を均一になるように流し入れる
6. オープンシートをかぶせ汁が浸るよ上から抑えて蓋をする
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. 全体をよく混ぜ合わせる
10. 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	140℃	20分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

ホテルパンにセット後、オープンシートをかぶせて軽くおさえて下さい