

肉

煮物

肉じゃが

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>

牛バラスライス	600 g
じゃが芋(乱切り)	1600 g
玉葱(乱切り)	800 g
人参(乱切り)	400 g
しらたき	200 g

【煮汁】

砂糖	80 g
醤油	180 g
みりん	60 g
だし汁	800 g

【トッピング】

絹さや(斜め2等分)	40 g
------------	------

●作り方

1. 材料をカットする
2. IH調理器で湯をわかし、牛肉、しらたきをそれぞれさっと
3. 湯通しする(あく抜き)
4. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
5. ホテルパンに下拵えした食材をセットする
6. 5のホテルパンに4の煮汁をいれ、切込みを入れたオープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
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	140℃	40分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

ホテルパンで加熱する事により、じゃが芋が煮崩れしません。
煮汁の味には地域差がありますので、お好みで調整して下さい。