

野菜類

煮物

青梗菜のクリーム煮

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>

| | |
|--------|--------|
| 青梗菜 | 1200 g |
| 椎茸 | 150 g |
| たけのこ水煮 | 150 g |
| ロースハム | 225 g |

【調味料】

| | |
|--------|--------|
| 水 | 825 g |
| 中華だし | 12 g |
| 牛乳 | 600 g |
| 酒 | 75 g |
| 塩 | 4.5 g |
| 胡椒 | 0.15 g |
| 水溶き片栗粉 | |
| ┌ 片栗粉 | 60 g |
| └ 水 | 75 g |

●作り方

1. 材料をカットする
2. 調味料を計量し、鍋に酒、水、中華だしを入れて煮立たせる
3. 牛乳を加え、塩・胡椒で味付けをし、水溶き片栗粉でとろみを固めにつける
4. ホテルパンに青梗菜、椎茸、たけのこ、ハムの順にセットする
5. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
6. 5を取り出し、3の煮汁を加えて軽く混ぜ合わせる。
7. 蓋をしてスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード②)
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℃ | 5分 | 90 | 4 | 1/1 ホテルパン・蓋 |
| ② | 自動加湿オープン | 140℃ | 20分 | 90 | 4 | 1/1 ホテルパン・蓋 |

●ポイント

煮込み中に青梗菜から水分が出るので、煮汁は水溶き片栗粉で強めにとろみをつけて下さい。