

肉・野菜類

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 | 4  | 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。