

肉・野菜類

煮物

# ビーフシチュー

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 40人分>

牛バラ肉(一口大)	1400 g
塩	8 g
こしょう	4 g
薄力粉	15 g
玉葱(乱切り)	800 g
じゃが芋(乱切り)	500 g
人参(乱切り)	400 g

### 【シチューソース】

デミグラスソース	1600 g
ブイヨン(液体)	360 g
赤ワイン	180 g

### ●作り方

1. 材料をカットする
2. 牛バラ肉に塩、こしょうをして薄力粉をまぶす
3. ホテルパンに野菜、牛バラ肉をセットする
4. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
5. 鍋に【シチューソース】を入れ沸騰させる
6. ブザーが鳴ったら4を取り出し、5を入れて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. 蓋をあけて、常温に25分間おいて粗熱を取る
10. プラストチラーに9を入れて急速冷却する  
\* 90分以内に芯温3℃以下
11. 10に蓋をしてチルド庫に入れ、最高96時間の保存とする  
\* 連続3℃以下
12. 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③)
13. 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	280℃	6分	30	4	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	2時間	90	4	1/1 ホテルパン・蓋
③	自動加湿オープン	140℃	20~30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋