

肉

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プンで加熱する(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プンで加熱する(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	280℃	6分	30	強	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	2時間	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

長い煮込み時間でも肉は柔らかく、野菜は形がくずれず仕上がります。
ソースの濃度が強い場合は②の温度を低めに設定します。