

野菜

煮物

彩り野菜のトマト煮



●材料<1バッチ 20人分>

玉葱(乱切り)	300 g
ズッキーニ(半月切り)	200 g
赤パプリカ(乱切り)	100 g
黄パプリカ(乱切り)	100 g
茄子(半月切り)	300 g
しめじ(小房)	160 g

【ソース】

ニンニク(おろし)	10 g
オリーブオイル	10 g
トマトソース	300 g
塩	10 g
砂糖	16 g

オリーブオイル(仕上げ用)	40 g
---------------	------

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【ソース】の材料を入れ温める
3. ホテルパンに野菜、【ソース】を入れ、全体を混ぜホテルパンの蓋をする
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. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 仕上げにオリーブオイルをかけ混ぜる
7. 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℃	30分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

野菜が煮くずれせず、柔らかく仕上がります。
じゃが芋などの野菜を使用しても美味しく仕上がります。