

肉・野菜類

煮物

チキンのトマト煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

鶏もも肉	1800 g
玉葱(乱切り)	200 g
しめじ	100 g
まいたけ	100 g
えのき	100 g
エリンギ	100 g
塩	適量 g
胡椒	適量

【トマトソース】

トマトソース	1600 g
にんにくみじん切り	100 g
オリーブオイル	50 g
白ワイン	100
塩	適量
こしょう	適量

●作り方

1. 野菜を十分に洗浄し、決められた大きさにカットする
2. 鶏肉を一口大にカットし、塩・胡椒で下味をつける
3. ホテルパンに野菜をセットし、2の鶏肉を並べる
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. 鍋にオリーブオイルを入れて熱し、にんにくを炒める
6. 白ワインを加えて煮詰め、トマトソースを加えて沸騰させる
7. 4のホテルパンに6のソースを加え蓋をする。
8. 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)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 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℃	40分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

トマトソースの代わりにホワイトソースを加えると、クリーム煮になります。
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。