

野菜

蒸し物

まるごと春キャベツのコンソメ煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 6人分>

キャベツ(6等分)	1 玉	
ベーコン	200 g	
A [顆粒コンソメ	20 g
	水	100 g
粗挽きブラックペッパー	適量	
(挽きたてを使用するとより美味しく仕上がります)		

●作り方

1. 材料をカットする
2. キャベツの隙間にベーコンを挟む
3. ホテルパンに2をセットし水で溶いたAを入れて蓋をする
4. 3を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. 器に盛り付け、仕上げに粗挽きブラックペッパーをふる
7. 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	120℃	30分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

春キャベツを使用することでより柔らかく出来上がります。
キャベツからの水分が出るため、加える水は少なめが良いです。