

肉

煮物

ポトフ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

ウインナー	500 g
キャベツ(くし切り)	1000 g
ジャガイモ(1/2切り)	500 g
人参(4cm縦1/6)	300 g
玉ねぎ(1/8切り)	400 g

【煮汁】

水	2500 g
顆粒コンソメ	40 g
塩	10 g
黒こしょう	1 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
3. ホテルパンに下拵えした食材をセットする
4. 3のホテルパンに2の煮汁をいれ、切込みを入れたオープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
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℃	40分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

ホテルパンで加熱する事により、じゃが芋が煮崩れせず柔らかく仕上がります。
召し上がる際はマスタードを添えるとアクセントになります。