

一

煮物

おでん

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 10人分>

大根	500 g
こんにゃく	500 g
焼きちくわ	200 g
ゆで卵(皮をむいておく)	10 個
結び昆布	10 本
つみれ	200 g
練り物	400 g
結びしらたき	10 個

【煮汁】

だし汁(レシピは水2000g、粉末だし8g)	2000 g
塩	20 g
酒	50 g
みりん	20 g
薄口醤油	20 g

※粉末だしには塩分が含まれる場合が多いので
塩分を調整して下さい

●作り方

1. 大根は2cmの厚さの輪切りにし、片面に十字に切込みを入れ下茹でしておく
2. こんにゃくは三角に切り、厚みを半分に切下茹でする
3. ちくわは2等分し、斜め半分に切る
4. IH調理器に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせる
5. ホテルパンに具材をセットし、4の煮汁を加える
6. オープンシートで落とし蓋をし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①)
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	120℃	60分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

クックチルすることにより味が染み込みます
餅巾着やはんぺんは再加熱の際に加えてください