

肉

煮物

肉団子と春雨のスープ煮



●材料<1バッチ 20人分>

肉団子(加熱済)	900 g
春雨	150 g
白菜	1300 g
人参	300 g
椎茸	100 g

【煮汁】

醤油	40 g
鶏ガラだし	30 g
塩	15 g
ごま油	20 g
水	1500 g
片栗粉	80 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせとろみをつける
3. 春雨をボイルする
4. 春雨を流水冷却後水気を切りカットする
5. ホテルパンにすべての材料と2の煮汁をセットする
6. オープンシートをかぶせて蓋をする
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	140℃	40分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

非加熱の肉団子を使用する場合は、穴あきホテルパンにセットしスチームをかけるか軽く下茹でしてください