

肉

煮物

# ロールキャベツ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 27個分>

キャベツ(大き目の葉で27枚)	675 g
合びき肉	900 g
玉葱(みじん)	300 g
パプリカ(みじん)	150 g
卵	100 g
塩	4 g
胡椒	0.5 g

### 【煮汁】

水	1200 g
顆粒コンソメ	40 g
トマトピューレ	200 g
塩	10 g
胡椒	1 g

### ●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに合びき肉、玉葱、パプリカ、卵、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせよくこねる
3. キャベツの芯を深くくり抜き、穴あきホテルパンにセットする
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. 4の葉を外から1枚ずつ外し水気を切る
6. 5で2の生地を包みホテルパンにセットする
7. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
8. 6のホテルパンに7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
9. 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)
10. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
11. 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	スチーマー	98℃	8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
	自動加湿オープン	140℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋

### ●ポイント

キャベツは芯を深く抜きスチームをかけることで全体に火を通す事ができます。  
目の詰まった物で火が回りにくい場合は切り込みを深く入れて下さい。  
スープはコンソメ味やホワイトソースなどお好みで変更できます。