

肉

煮物

ポークカレー

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 40人分>

豚肩ロース 一口大	1000 g
塩	適量
こしょう	適量

玉葱(乱切り)	800 g
メークイン(乱切り)	500 g
人参(乱切り)	400 g

【カレーソース】

カレールウ(細かく刻む)	200 g
水	1200 g
コンソメ	5 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 豚肉に塩、こしょうをまぶす
3. ホテルパンに野菜、豚肉をセットする
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に水、コンソメ、カレールウを入れて全体を混ぜ蓋をする
6. 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)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 器に盛り付け提供する



加熱前



モード②投入前



完成

●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	280℃	6分	30	強	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	60分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

長い煮込み時間でも肉は柔らかく、野菜は形がくずれず仕上がります。
カレールウが溶けるよう細かくきざんで下さい
ホテルパンから取り出したら全体を混ぜて下さい