

肉

煮物

ミートソース



●材料<1バッチ 20人分>

合いびき肉	1200 g
にんにく(みじん切)	20 g
タマネギ(みじん切り)	800 g
セロリ(みじん切り)	100 g
オリーブオイル	40 g

【ソース】

トマト水煮缶(カット済)	1600 g
ケチャップ	100 g
ソース	60 g
トマトピューレ	30 g
赤ワイン	80 g
塩	15 g
コンソメ	15 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋にオリーブオイルをひき、にんにくを炒める
3. 豚ひき肉を加えて炒め、更に玉葱、セロリを加えて炒める
4. ホテルパンに3と【ソース】の材料をすべて加える
5. 全体をよく混ぜて蓋をする
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①)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 全体を良く混ぜる

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	150℃	40分	90	弱	1/1 ホテルパン
②						

●ポイント

焦げ付きやすいミートソースも途中かき混ぜることなく、仕上げる事が出来ます
通常の煮物よりも温度を高くすることで、汁を煮詰める事が出来ます
クックチルにする事でより味をなじませることが出来ます