

肉・豆

煮物

チリコンカン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ>

ミックスビーンズ(缶)	1000 g
玉ねぎ	500 g
セロリ	100 g
牛ひき肉	500 g
にんにく	2 片
サラダ油	20 g
チリパウダー	15 g
チリペッパー	3 g
ガラムマサラ	3 g
クミン	3 g
塩	5 g

【ソース】

ホールトマト	1000 g
白ワイン	300 g
ブイヨン(顆粒)	20 g
トマトケチャップ	50 g
ウスターソース	50 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 【ソース】材料をあわせておく
3. フライパンにサラダ油をひき、にんにく、玉ねぎを炒める
4. セロリとひき肉を加えて更に炒める
5. 調味料を加えて更に炒める
6. ホテルパンに5とミックスビーンズ、2のソースを入れ蓋をする
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



	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	130℃	60分		弱	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

水分をとばす為、加湿を行わず加熱を行います
風量を弱にする事で、ホテルパン縁への焦げ付きを和らげます
クックチルする事により、より味をなじませることができます