

肉

煮物

ポークビーンズ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 15人分>

大豆水煮	750 g
豚もも肉(小間)	450 g
じゃが芋(さいの目)	450 g
人参(さいの目)	225 g
玉葱(乱切り)	600 g

【ソース】

トマトソース	300 g
トマトケチャップ	150 g
ウスターソース	45 g
ブイヨン(顆粒)	6 g
水	390 g
塩	9 g
こしょう	少々

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【ソース】の材料を入れ温める
3. 2に豚もも肉を加えて、ほぐしながら加熱する
4. ホテルパンに野菜と3を入れ、ホテルパンの蓋をする
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 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	120℃	30分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

煮くずれしやすいじゃが芋も形を残したまま仕上がります。
豚肉はあらかじめさっと下茹でしてばらしておくと、ホテルパンへセットしやすくなります。