

野菜

煮物

南瓜のそぼろあん煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 25人分>

南瓜(乱切り)	20g×75個
鶏ひき肉	480g
油	適量
酒	80g
【煮汁】	
だし汁	1200g
醤油	130g
砂糖	110g
水溶き片栗粉	適量

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鶏ひき肉は油で炒めて酒を振る
3. 鍋に2、【煮汁】の材料を入れて沸騰させ、水溶き片栗粉を加えとろみをつける
4. ホテルパンに1をセットし3を入れ、オープンシートで落とし蓋をし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	140℃	30分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

自動加湿オープンモードで、あらかじめとろみをつけた煮汁も焦げ付きなく調理ができます。仕上がりには絹さやなど彩りを添えると色良く仕上がります。