

肉

真空調理

ローストビーフ

スチーマー

自動加湿オープン
オープン

●材料<1パック 10人分>

牛もも肉	1000 g
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	30 g
赤ワイン(煮切り)	30 g

【真空袋サイズ: 30cm × 40cm】

●作り方

1. 牛もも肉をカットする
2. 1に塩、こしょうをする
3. フライパンで2に焼き色をつける
4. 3の粗熱を取る
5. 真空袋に4とオリーブオイル、煮切った赤ワインを入れ、真空パックする
6. 穴あきホテルパンに5をセットする
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す
9. 8を冷却する
10. 袋から取り出し、食べやすい大きさにスライスする
11. 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	スチーマー	64℃	芯温58℃到達後32分加熱	—	中	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

スチームコンベクションオープンの正確な温度管理で、加熱加減が難しいローストビーフも断面が美しいロゼ色の状態で仕上げることができます。