

スープ類 真空調理

ミネストローネ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1パック 15人分>

ベーコン(5mm角)	130 g
キャベツ(5mm角)	200 g
人参(5mm角)	100 g
じゃが芋(5mm角)	100 g
大根(5mm角)	130 g
長ネギ(5mm角)	150 g
セロリ(5mm角)	60 g
トマト缶(ダイス)	100 g

【スープ調味料】

コンソメ	1000 g
水	1000 g
塩	5 g
ブイヨン	10 g
黒コショウ	少々

パセリ(みじん切り)

●作り方

1. 各食材を決められた大きさにカットする
2. ベーコンをさっと湯通しする
3. 真空包装袋に全ての材料をセットし真空パックする
4. 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)
5. 器に盛付け、パセリのみじん切りを飾り提供する

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	94℃	40分	—	4	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

真空調理で仕上げる為、具材が煮崩れしません
保管や配送にも適しています