

ソフト
食

スープ
類

ヴィシソワーズ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

じゃがいも(A)	400 g
長葱(A)	500 g
玉葱(A)	300 g
バター(A)	100 g
牛乳	500 g
ブイヨンスープ	500 g
ローリエ	1 枚
生クリーム	100 g
塩・胡椒	適量

●作り方

1. 材料を準備する
2. ホテルパンに(A)の材料をセットする
3. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
4. 3に牛乳、ブイヨンスープ、ローリエを入れて蓋をする
5. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード②)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. ローリエを取り除き、ミキサーにかける
8. プラستیチャーに7を入れて急速冷却する
9. 生クリームを加え、塩・胡椒で味を調える
10. 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℃	15分	90	中	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	120℃	20分	90	中	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

じゃが芋を使用しているため、冷却する前にミキサーにかけて下さい
その際、火傷には十分気を付けて作業を行ってください