

スープ類 やわらか食

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>

じゃが芋(厚めのいちょう)	400 g
長葱(小口)	500 g
玉葱(スライス)	300 g
バター	100 g
牛乳	500 g
コンソメ	500 g
ローリエ	1 枚
塩	適量
胡椒	適量
生クリーム	100 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ホテルパンに野菜とバターをセットする
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を取り出し、牛乳・ブイヨン・ローリエ・塩・胡椒を入れ蓋をする
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. 5を取り出し、ミキサーにかける
7. 6をシノワで裏ごしする
8. プラストチラーで急速冷却する
9. 生クリームを加える
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	3	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	120℃	20分	90	3	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

じゃが芋は冷めると粘りがでるので、熱うちにミキサーにかけます。
ミキサーにかけるときは火傷に気を付けて下さい。