

# トリッパ煮込み

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 15人分>

ハチノス	1 0 0 0 g
【ソース】	
オリーブオイル	8 0 g
にんにく(スライス)	6 0 g
セロリ(みじん切り)	2 0 0 g
玉ねぎ(みじん切り)	6 0 0 g
人参(みじん切り)	1 5 0 g
トマトソース	1 6 0 0 g
コンソメ	20 g
唐辛子	2 本
ローリエ	2 枚
ローズマリー	適量
オレガノ	適量
タイム	適量
塩	適量
粉チーズ	
パセリ	

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 水からハチノスを5分程茹で、茹で汁を捨てよく洗う ※
- ③ ハチノスを食べやすい大きさにカットする(1cm幅位)
- ④ 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて香りをだし野菜を入れて焦がさないよう炒める
- ⑤ 残りの食材を入れて味を調えソースをつくる
- ⑥ ホテルパンに③のハチノスと⑤のソースを加え蓋をする
- 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し、中心温度を計測する
- ⑨ 器に盛り付け提供する



加熱前

## ●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	1 2 0 °C	1 2 0 分	9 0	弱	1/1ホテルパン・蓋 オープンシート



※匂いが気になる場合は、2の茹でこぼしの工程を何回か繰り返して下さい。  
ホテルパンに蓋をする前にオープンシートで落し蓋をします。  
クックチルに適した料理です。