

おせちの煮しめ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 10人分>

里芋	六方むき	400 g
蓮根	飾り切り	200 g
人参	ねじり梅	100 g
ごぼう	乱切り	160 g
こんにゃく	手綱	200 g
たけのこ	半月・縦割り	200 g
干し椎茸	亀甲	10 枚

【煮汁】

だし汁	750 g
みりん	50 g
醤油	50 g
砂糖	10 g
塩	2 g

絹さや	10 枚
-----	------

●作り方

- ① 椎茸を水で戻す。材料をそれぞれカットする
- ② ごぼう・こんにゃく・筍を下茹でし水気を切る
- ③ 里芋は塩でもんでぬめりを取り水洗いする
- ④ 鍋に【煮汁】の材料を入れて、沸騰させる
- ⑤ ホテルパンに煮汁以外の具材をセットし、④の煮汁を加え、オープンシートをかけ蓋をする
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ ブラストチラーで急速冷却する
- ⑨ 器に盛り付け絹さやを飾る



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	140℃	40分	90	弱	1/1ホテルパン オープンシート



各食材の下処理をきちんと行うことがポイントです。
スチコンで加熱することにより一緒に煮ても煮くずれなく仕上げることができます。