

大根とツナの煮物

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

大根(2cm厚半月)	1000 g
ツナフレーク	200 g

【煮汁】

だし汁	350 g
みりん	40 g
酒	40 g
砂糖	20 g
醤油	80 g

●作り方

- ① 大根をカットする
- ② 鍋に湯を沸かし、大根を下茹でし水気を切る
- ③ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ④ ホテルパンに②の大根とツナをセットする
- ⑤ ④に③の煮汁を入れ、オープンシートで落し蓋をして蓋をする
- 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2)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 器に盛り付け提供する

画像は1/2ホテルパンで調理しています



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	強	1/1ホテルパン・蓋 オープンシート



オープンシートで落し蓋をすることで少ない煮汁でも調理できます。