

野菜

蒸し物

白菜と豚肉のロール巻

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 30個分>

白菜	1/2 玉
豚肉(しゃぶしゃぶ用肉)	30 枚
塩	適量
胡椒	適量

タレ(一例)

ポン酢
練りごま

●作り方

- 2等分にカットした白菜を穴あきホテルパンにセットする
- 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)
- 2の白菜の芯の部分をカットし、細切りにする。
- 残りの葉の部分を縦半分にカットする
- 4の葉に豚肉を並べ、軽く塩、胡椒をする
- 細切りにした芯部分と青葱を芯にしてくると巻く。
- 穴あきホテルパンに並べる
- 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)
- お好みのタレを添えて提供する

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	スチーマー	98℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン
②	スチーマー	98℃	15分	—	強	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

白菜を巻くときは固めにしっかりと巻いて下さい。
白菜の芯だけでなく、彩り野菜を巻くとより鮮やかに仕上がります。