

野菜類

蒸し物  
(冷)

# 菜の花のからし和え

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>

菜の花(5cm幅) 1000 g

【お浸し煮汁】

だし汁 200 g  
醤油 80 g  
からし 10 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【お浸し煮汁】のだし汁と醤油を入れて沸騰させ、冷却する
3. 穴あきホテルパンに菜の花をセットする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 5を冷却する
7. ボールに冷却した6と【お浸し煮汁】にからしを入れて混ぜる
8. 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	スチーマー	98℃	5分	—	4	1 / 1穴あきホテルパン

●ポイント

ホテルパンで加熱することにより、野菜本来の旨みが残せません。  
調味料を和えてから時間がたつと水っぽくなるので提供の前に混ぜましょう