

野菜

蒸し物

小松菜と桜海老のお浸し

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>

小松菜(5cm幅)	1200 g
桜えび	40 g

【お浸し煮汁】

だし汁	200 g
醤油	80 g
みりん	60 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【お浸し煮汁】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
3. 穴あきホテルパンに小松菜をセットする
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. 真空袋に6、2の【お浸し煮汁】、桜エビを入れ、真空パックする
8. 7を冷蔵庫で1時間おく
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	スチーマー	98℃	6分	—	強	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す。
真空パックすることで、食材に調味料が浸み込みやすくなります。