

肉

煮物

かつ煮

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 9人分>

トンカツ(調理済み)	100g×9枚
卵	400 g
玉葱(5mmスライス)	360 g
三つ葉(2~3cm幅)	30 g

【煮汁】

だし汁	700 g
醤油	180 g
みりん	140 g
砂糖	100 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ボールに卵を割り入れ、軽く攪拌する
3. トンカツを食べやすい大きさにカットする
4. 鍋に玉葱、【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
5. ホテルパンに3を均等にセットし、4を加え、卵を流し入れ三つ葉を全体に散らしてホテルパンの蓋をする
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. 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 自動加湿オープン	140℃	10分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

多段で調理することで、短時間で大量に調理を行うことができ、均一な加熱ができます。
黄身と白身をあまり混ぜないようにするときれいに仕上がります。