

肉・野菜類

煮物

豆乳味噌チゲ

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>

豚バラ肉	400 g
キャベツ	900 g
木綿豆腐	1000 g
じゃが芋	800 g
人参	300 g

【煮汁】

豆乳	1000 g
味噌	140 g
シャンタン	20 g
卸生姜	10 g
豆板醤	8 g
水	200 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせる
3. 鍋に湯をわかし、豚肉をさっと湯引きする
4. ホテルパンにすべての材料と2の煮汁をセットする
5. オープンシートをかぶせて蓋をする
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℃	30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

加熱後、豆乳が凝固したものが表面に浮き出てきますが、取り除かず良く混ぜて下さい
じゃが芋は一番下にセットすると味が染みやすくなります