

餅

煮物

餅入り巾着

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>

油揚げ (1/2カット)	20 枚
切り餅 (1/4カット)	10 個
鶏肉 (一口大)	200 g
椎茸 (スライス)	60 g
人参 (千切り)	120 g
うずら卵	40 個

【煮汁】

だし汁	1200 g
砂糖	20 g
醤油	60 g
酒	60 g
塩	4 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
3. 湯通した油揚げを半分にかットし、1の具材を詰めて楊枝でとめ、ホテルパンにセットする
4. 3のホテルパンに2の煮汁をいれ、切込みを入れたオープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
5. 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)
6. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 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	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

人参、椎茸、鶏肉は予め混ぜておく事で、油揚げに詰めやすくなります
具材はお好みで調整してください
煮た際に餅が流れ出ないよう、止め口を上にして並べてください