

肉

煮込み

鶏のクリーム煮

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>

鶏もも肉	1000 g
塩	適量
こしょう	適量
玉葱(乱切り)	800 g
メークイン(乱切り)	500 g
人参(乱切り)	400 g
【ソース】	
牛乳	1500 g
薄力粉	150 g
ブイヨン(粉末)	20 g
バター	50 g

●作り方

1. 材料をカットする。鶏肉に塩、こしょうをまぶす
2. ホテルパンに野菜、豚肉をセットする
3. 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)
4. ボールに小麦粉、牛乳、ブイヨンを入れて良く混ぜる
5. 3を取り出し、バターと4の【ソース】を入れ全体を混ぜる
6. オープンシートをかけてフタをする
7. 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②)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 器に盛り付け提供する



加熱前



モード②投入前



完成

●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	250℃	6分	30	強	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	40分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

ルウを使用せずに簡単にできるクリーム煮です。
工程6ではダマができないよう、良く混ぜて下さい。また、加熱後も全体をしっかりと混ぜて下さい