



●材料<1パック 10人分>

大根	1000 g
手羽先	500 g
ゆで卵(皮をむいておく)	5 個

【煮汁】

醤油	100 g
砂糖	80 g
みりん	30 g
酒	30 g
だし汁	70 g
水溶き片栗粉(1:1)	30 g

●作り方

1. 大根を下処理し、半月にカットする
2. 湯をわかし、大根を軽く下茹でし(冷却する)
3. 手羽先をさっと湯通しし、冷却する
4. 鍋に煮汁の材料を入れて煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつける
5. 真空包装袋に大根、手羽先、卵を入れる
6. 4に覚ました【煮汁】を入れて真空パックする
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①)
刻みねぎを添えて提供する

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	スチーマー	94℃	2時間	—	3	1/1穴あきホテルパン
②						

●ポイント

真空調理で行うことにより、少量の煮汁で調理をすることができ
大根の煮崩れを防ぐことができます。