

白菜と豚肉の重ね蒸し

スチーマーモード



●材料<1バッチ 6人分>

白菜	1000 g	
豚肉(しゃぶしゃぶ用肉)	300 g	
A	しょうが汁	10 g
	酒	10 g
	醤油	10 g
塩	適量	
コショウ	適量	
片栗粉		
水溶き片栗粉		

●作り方

- ① 豚肉にAで下味をつける
- ② 白菜をよく洗い、穴あきホテルパンにセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ④ ③の水気をかるく絞り、1/3ホテルパンに葉をひろげて並べる
- ⑤ 白菜の上に、しゃぶしゃぶ肉を広げるように並べる
- ⑥ 白菜、豚肉を並べたら、軽く塩、胡椒をし、刷毛を使用し片栗粉を薄く塗る。 ※④～⑥を繰り返す。
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード2)
- ⑧ 取り出したら、蒸し汁を取り出し、水溶き片栗粉でとろみをつける。(味をみて薄いようだったら塩で味を調える)
- ⑨ 1/3ホテルパンから取り出し、カットしたら器に盛り付け⑧のあんをかけて提供する



下処理加熱



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 スチーマーモード	98℃	10分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2 スチーマーモード	98℃	30分	—	強	1/3ホテルパン



一番下に敷く白菜は完成時に一番上にくるので、大き目で形の良いものを使用するのがきれいに仕上げるコツです。カットするとき形が崩れないよう、セットする際に片栗粉を刷毛でうすく塗ります。また詰める際はギュッと押しながらしっかりと詰めて下さい。