

白菜の豚肉巻き

スチーマーモード



●材料< 1 バッチ 30 個分 >

白菜	1 / 2 玉
豚肉 (しゃぶしゃぶ用肉)	30 枚
塩	適量
胡椒	適量

タレ (一例)

ポン酢
練りごま

●作り方

- ① 2等分にカットした白菜を穴あきホテルパンにセットする
- ② 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)
- ③ ②の白菜の芯の部分をカットし、細切りにする。
- ④ 残りの葉の部分を縦半分にカットする
- ⑤ ④の葉に豚肉を並べ、軽く塩、胡椒をする
- ⑥ 細切りにした芯部分と青葱を芯にしてくるくると巻く
- ⑦ 穴あきホテルパンに並べる
- ⑧ 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)
- ⑨ お好みのタレを添えて提供する



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℃	15分	—	強	1/1穴あきホテルパン



白菜を巻くときは固めにしっかりと巻いて下さい。
白菜の芯だけでなく、彩り野菜を巻くとより鮮やかに仕上がります。