

# 小松菜のお浸し

スチーマーモード



## ●材料<1バッチ 20人分>

小松菜(5cm幅)	1000 g
竹輪(輪切り)	100 g
人参(千切り)	100 g

## 【お浸し煮汁】

だし汁	340 g
塩	2 g
醤油	16 g
みりん	4 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【お浸し煮汁】の材料を入れて沸騰させ、冷却する
- ③ 穴あきホテルパンに小松菜、竹輪、人参をセットする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を冷却する
- ⑦ 真空袋に⑥、②の【お浸し煮汁】を入れ、真空パックする
- ⑧ ⑦を冷蔵庫で1時間おく
- ⑨ 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 スチーマーモード	98℃	6分	-	強	1/1穴あきホテルパン



各食材の加熱がひとつのホテルパンで同時にでき、色合いもきれいに仕上がります。  
真空パックすることで、食材に調味料がしみ込みやすくなります。