

菜の花のからし和え

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

菜の花(5cm幅)	1000 g
-----------	--------

【お浸し煮汁】

だし汁	200 g
-----	-------

醤油	80 g
----	------

からし	10 g
-----	------

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【お浸し煮汁】のだし汁と醤油を入れて沸騰させ、冷却する
- ③ 穴あきホテルパンに菜の花をセットする
- 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 ボールに冷却した⑥と【お浸し煮汁】にからしを入れて混ぜる
- ⑧ 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℃

5分

-

強

1/1穴あきホテルパン



Point

ホテルパンで加熱することにより、野菜本来の旨みが残せます。