

小松菜と桜海老のお浸し

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

小松菜(5cm幅)	1 2 0 0 g
桜えび	4 0 g

【お浸し煮汁】

だし汁	2 0 0 g
醤油	8 0 g
みりん	6 0 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と、②の【お浸し煮汁】、桜エビ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

●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



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せん。
また、真空パックすることで、食材に調味料が浸み込みやすくなります。