

# 和風きのこマリネ

スチーマーモード



## ●材料<1パッチ 20人分>

しめじ	300 g
エリンギ	300 g
えのき	300 g
赤パプリカ	200 g
アスパラガス	300 g

## 【マリネ液】

オリーブオイル	80 g
醤油	40 g
レモン汁	40 g
おろしにんにく	10 g

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに【マリネ液】の材料を合わせておく
- ③ 穴あきホテルパンに①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、【マリネ液】を入れ、真空パックする
- 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℃	6分	—	強	1/1穴あきホテルパン



1つのホテルパンで加熱するには野菜の形状を統一することがポイントです。  
真空パックすることで、食材に調味料がしっかりと浸み込みやすくなります。