

# キャベツのソテー

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 10人分>

キャベツ	1 2 5 0 g
人参（短冊切り）	2 5 0 g
ベーコン	2 5 0 g
コーン	2 5 0 g

## 【調味料】

オリーブオイル	5 0 g
チキンブイヨン	5 g
塩	7. 5 g
胡椒	2. 5 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ホテルパンに人参、キャベツ、ベーコン、コーンをセットする
- ③ 2のホテルパンにオリーブオイル、塩、胡椒、チキンブイヨンを入れて、全体をよく混ぜ合わせる
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(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 全体が混ざるように良く混ぜ合わせる
- ⑦ 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 自動加湿オープン	1 9 0℃	8分	9 0	強	1/1ホテルパン



加熱前に全体を混ぜておくことで、調味料がまんべんなく混ざり、加熱後の作業が行いやすくなります。