

ビーフン

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

ビーフン	300 g
むきえび	400 g
玉ねぎ	600 g
赤パプリカ	200 g
しいたけ	200 g
(冷) いんげん	200 g

【調味料】

ビーフンスープ	700 g
ごま油	20 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ビーフンは戻し、むきえびはさっとボイルする
- ③ 鍋にお湯を沸かし、いんげんをボイルする
- ④ ホテルパンに②の材料、玉ねぎ、パプリカ、しいたけ、
【調味料】を入れる
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 全体を混ぜて、いんげんを加える
- 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 自動加湿オープン	200℃	6分	90	強	1/1ホテルパン



鍋釜の調理に比べ焦げ付きがなく、ビーフンがちぎれません。
海老の代わりに肉を並べると、肉入りビーフンへ応用ができます。
いんげんは色が変わりやすい為に、加熱後に加えると青みが残ります。