

彩り十宝菜

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10人分>

ムキエビ	200 g
豚バラ肉 (5cmスライス)	200 g
いか	200 g
帆立	100 g
うずら卵	150 g
赤パプリカ (乱切り)	40 g
黄パプリカ (乱切り)	40 g
椎茸 (乱切り)	100 g
乾燥きくらげ(乱切り)	14 g
筍水煮(乱切り)	100 g
人参 (短冊切り)	30 g
ブロッコリー (小房)	160 g
白菜 (ザク切り)	700 g
絹さや	40 g
油	50 g
【水溶き片栗粉】	
片栗粉	40 g
水	50 g
塩タレ	500 g

●作り方

- ① 魚介類は水分を拭き取る
- ② 材料をカットする
- ③ ホテルパンに野菜を入れ、油と【水溶き片栗粉】を入れて混ぜ、一番上に魚介類、豚バラ肉をセットする
- ④ 鍋に塩タレを入れ沸騰させる
- 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 加熱した塩タレを加え、全体を混ぜる
- 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 自動加湿オープン	190℃	6分	50	強	1/1ホテルパン



あらかじめ野菜に油と水溶き片栗粉を混ぜ合わせておくことで、野菜の離水を防ぎます。
肉や魚介などのたんぱく質系の食材を一番上にセットすると、焼き色が付き風味が良く仕上がります。