

# 人参しりしり

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

人参(千切り)	1200 g
ツナ缶	300 g

## 【調味料】

めんつゆ(ストレートタイプ)	50 g
塩	3 g
胡椒	0.5 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ホテルパンに人参、ツナ缶(油も一緒に)をセットする
- ③ ②のホテルパンにめんつゆ、塩、胡椒を入れて、全体をよく混ぜ合わせホテルパンの蓋をする
- 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	160℃	8分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



人参本来の旨みが凝縮された一品です。

蓋を取ったあとに、溶き卵を流し入れて同じモードで3分程加熱しても良いでしょう。

人参臭さが気になる場合はさっとボイルしてください。