

# チャプチェ

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 20人分>

春雨	300 g
牛もも肉（細切り）	450 g
しいたけ（スライス）	100 g
人参（短冊）	150 g
赤パプリカ（千切り）	100 g
黄パプリカ（千切り）	100 g
ピーマン（千切り）	100 g

### 【調味料A】

酒	50 g
しょうゆ	20 g
砂糖	25 g
ごま油	15 g

### 【調味料B】

中華出汁	600 g
しょうゆ	50 g
砂糖	15 g
塩	5 g
ごま油	15 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 春雨は水で戻し、カットする
- ③ 牛もも肉は【調味料A】で漬けこむ
- ④ ホテルパンに②の春雨、【調味料B】、野菜、③の牛肉の順でセットする
- 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 全体を混ぜる
- ⑧ 器に盛り付け炒りごまをかけ、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℃	10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、麺がちぎれません。青梗菜の葉は焦げやすいのでセットの際に葉を下側、茎を上側になるようにすると焦げにくくなります。