

# 砂肝のんにく炒め

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 10人分>

砂肝 (5mm幅)	1 5 0 0 g
にんにく (みじん)	1 5 g
塩	1 0 g
胡椒	2 g
ごま油	1 0 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ホテルパンに砂肝を入れ、にんにく、塩、胡椒しごま油をかける
- ③ 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)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 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	2 0 0℃	6分	9 0	強	1/1ホテルパン



砂肝は厚めに切ることによって歯ごたえが残ります。

砂肝の匂いが気になる場合、酒やおろし生姜に予め漬けるなどの下処理を施します。