

青梗菜のクリーム煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15人分>

青梗菜	1200 g
椎茸	150 g
たけのこ水煮	150 g
ロースハム	225 g

【調味料】

水	825 g
中華だし	12 g
牛乳	600 g
酒	75 g
塩	4.5 g
胡椒	0.15 g
水溶き片栗粉	
┌ 片栗粉	60 g
└ 水	75 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 調味料を計量し、鍋に酒、水、中華だしを入れて煮立たせる
- ③ 牛乳を加え、塩・胡椒で味付けをし、水溶き片栗粉でとろみを固めにつける
- ④ ホテルパンに青梗菜、椎茸、たけのこ、ハムの順にセットする
- 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 ⑤を取り出し、③の煮汁を加えて軽く混ぜ合わせる。
- ⑦ 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2)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 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	140℃	5分	90	強	1/1ホテルパン・蓋
2 自動加湿オープン	140℃	20分	90	強	



煮込み中に青梗菜から水分が出るので、煮汁は水溶き片栗粉で強めにとろみをつけて下さい。