

# 南瓜のそぼろあん煮

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 25人分>

南瓜(乱切り)	20g × 75個
鶏ひき肉	480g
油	適量
酒	80g
【煮汁】	
だし汁	1200g
醤油	130g
砂糖	110g
水溶き片栗粉	適量

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鶏ひき肉は油で炒めて酒を振る
- ③ 鍋に②、【煮汁】の材料を入れて沸騰させ、水溶き片栗粉加えとろみをつける
- ④ ホテルパンに①をセットし③を入れ、オープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(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 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℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



自動加湿オープンモードで、あらかじめとろみをつけた煮汁も焦げ付きなく調理ができます。仕上がりに絹さやなど彩りを添えると色良く仕上がります。