

# ポークビーンズ

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 15人分>

大豆水煮	750 g
豚もも肉 (小間)	450 g
じゃが芋 (さいの目)	450 g
人参 (さいの目)	225 g
玉葱 (乱切り)	600 g

## 【ソース】

トマトソース	300 g
トマトケチャップ	150 g
ウスターソース	45 g
ブイヨン (顆粒)	6 g
水	390 g
塩	9 g
こしょう	少々

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【ソース】の材料を入れ温める
- ③ ②に豚もも肉を加えて、ほぐしながら加熱する
- ④ ホテルパンに野菜と③を入れ、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 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	120℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



煮くずれしやすいじゃが芋も形を残したまま仕上がります。

豚肉はあらかじめさつと下茹でしてばらしておく、ホテルパンへセットしやすくなります。