

# 肉じゃが

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 15人分>

|           |        |
|-----------|--------|
| 牛バラスライス   | 600 g  |
| じゃが芋（乱切り） | 1600 g |
| 玉葱（乱切り）   | 800 g  |
| 人参（乱切り）   | 400 g  |
| しらたき      | 200 g  |

### 【煮汁】

|     |       |
|-----|-------|
| 砂糖  | 80 g  |
| 醤油  | 180 g |
| みりん | 60 g  |
| だし汁 | 800 g |

### 【トッピング】

|            |      |
|------------|------|
| 絹さや（斜め2等分） | 40 g |
|------------|------|

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② IH調理器で湯をわかし、牛肉、しらたきをそれぞれさっと湯通しする（あく抜き）
- ③ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
- ④ ホテルパンに下拵えした食材をセットする
- ⑤ ④のホテルパンに③の煮汁をいれ、切込みを入れたオーブンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 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℃ | 40分  | 90 | 強  | 1/1ホテルパン・蓋 |



ホテルパンで加熱する事により、じゃが芋が煮崩れしません。  
煮汁の味には地域差がありますので、お好みで調整して下さい。