

# がんもと蕪の含め煮

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

がんもどき	600 g
蕪	80 g
人参	100 g

## 【煮汁】

醤油	80 g
砂糖	80 g
酒	140 g
だしの素	6 g
水	440 g

## 【トッピング】

いんげん	10 g
------	------

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② がんもをザルに入れ、上から熱湯をかけて油抜きをする
- ③ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
- ④ ホテルパンにがんも、人参、蕪をセットする
- ⑤ ④のホテルパンに③の煮汁を均一になるように流し入れる
- ⑥ オープンシートをかぶせ汁が浸るよ上から抑えて蓋をする
- 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1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 全体をよく混ぜ合わせる
- ⑩ 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℃	20分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



ホテルパンにセット後、オープンシートをかぶせて軽くおさえて下さい。  
(※がんもの浮きを防ぐため)