

切り干し大根煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 30人分>

切り干し大根	200 g
油揚げ	300 g
人参	150 g

【煮汁】

だしの素	5 g
水	500 g
みりん	50 g
酒	50 g
砂糖	50 g
醤油	100 g

【トッピング】

いんげん	20 g
------	------

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 切り干し大根をよく洗い、水で30分戻しザルにあげて水を切る
- ③ 油あげをザルに入れ、上から熱湯をかけて油抜きをする
- ④ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
- ⑤ ホテルパンに下拵えした食材をセットする
- ⑥ ⑤のホテルパンに④の煮汁をいれ、切込みを入れたオープンシートで落とし蓋をしホテルパンの蓋をする
- 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 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



戻した切り干し大根の水切りが不十分ですと、仕上がった時の味が薄くなりますので水気は良く切って下さい