

ビーフシチュー

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 40人分>

牛バラ肉（一口大）	1400 g
塩	8 g
こしょう	4 g
薄力粉	15 g
玉葱（乱切り）	800 g
じゃが芋（乱切り）	500 g
人参（乱切り）	400 g

【シチューソース】

デミグラスソース	1600 g
ブイヨン（液体）	360 g
赤ワイン	180 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 牛バラ肉に塩、こしょうをして薄力粉をまぶす
- ③ ホテルパンに野菜、牛バラ肉をセットする
- ④ 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)
- ⑤ 鍋に【シチューソース】を入れ沸騰させる
- ⑥ ブザーが鳴ったら④を取り出し、⑤を入れて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ブンで加熱する(モード2)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ ブラストチラーに⑧を入れて急速冷却する
90分以内に3℃以下
- ⑩ ⑩に蓋をしてチルド庫に入れ、最高96時間の保存とする
- ⑪ 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3)
- ⑫ 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	280℃	6分	30	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	140℃	2時間	90	強	1/1ホテルパン・蓋
3 自動加湿オープン	140℃	20～30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



長い煮込み時間でも肉は柔らかく、野菜は形がくずれず仕上がります。
ソースの濃度が強い場合は（モード2）の温度を低めに設定します。