

かつ煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 9人分>

トンカツ（調理済み） 100g × 9枚

卵 400g

玉葱（5mmスライス） 360g

三つ葉（2～3cm幅） 30g

【煮汁】

だし汁 700g

醤油 180g

みりん 140g

砂糖 100g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに卵を割り入れ、軽く攪拌する
- ③ トンカツを食べやすい大きさにカットする
- ④ 鍋に玉葱、【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ⑤ ホテルパンに③を均等にセットし、④を加え、卵を流し入れ三つ葉を全体に散らして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℃

10分

90

強

1/1ホテルパン・蓋



Point

多段で調理することで、短時間で大量に調理を行うことができ、均一な加熱ができます。
黄身と白身をあまり混ぜないようにするときれいに仕上がります。