

チキンのトマト煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

鶏もも肉	1 8 0 0 g
玉葱 (乱切り)	2 0 0 g
しめじ	1 0 0 g
まいたけ	1 0 0 g
えのき	1 0 0 g
エリンギ	1 0 0 g
塩	適量
胡椒	適量

【トマトソース】

トマトソース	1 6 0 0 g
にんにくみじん切り	1 0 0 g
オリーブオイル	5 0 g
白ワイン	1 0 0 g
塩	適量
こしょう	適量

●作り方

- ① 野菜を十分に洗浄し、決められた大きさにカットする
- ② 鶏肉を一口大にカットし、塩・胡椒で下味をつける
- ③ ホテルパンに野菜をセットし、②の鶏肉を並べる
- ④ 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)
- ⑤ 鍋にオリーブオイルを入れて熱し、にんにくを炒める
- ⑥ 白ワインを加えて煮詰め、トマトソースを加えて沸騰させる
- ⑦ ④のホテルパンに⑥のソースを加え蓋をする。
- ⑧ 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2)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- 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	2 8 0 °C	6 分	3 0	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	1 4 0 °C	4 0 分	9 0	強	1/1ホテルパン・蓋



トマトソースの代わりにホワイトソースを加えると、クリーム煮になります。
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。