

まるごと春キャベツのコンソメ煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 6人分>

キャベツ (6等分)	1 玉
ベーコン	200 g

A	顆粒コンソメ	20 g
	水	100 g

粗挽きブラックペッパー 適量

(挽きたてを使用するとより美味しく仕上がります)

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② キャベツの隙間にベーコンを挟む
- ③ ホテルパンに②をセットし水で溶いたAを入れて蓋をする
- 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 ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 器に盛り付け、仕上げに粗挽きブラックペッパーをふる
- ⑦ 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

120℃

40分

90

強

1/1ホテルパン・蓋



春キャベツを使用することでより柔らかく出来上がります。
キャベツからの水分が出るため、加える水は少なめにします。