

ポトフ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 15人分>

ウインナー	500 g
キャベツ (くし切り)	1000 g
ジャガイモ (1/2切り)	500 g
人参 (4cm縦1/6)	300 g
玉ねぎ (1/8切り)	400 g

【煮汁】

水	2500 g
顆粒コンソメ	40 g
塩	10 g
黒こしょう	1 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
- ③ ホテルパンに下拵えした食材をセットする
- ④ ③のホテルパンに②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
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ 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



ホテルパンで加熱する事により、じゃが芋が煮崩れせず柔らかく仕上がります。
召し上がる際はマスタードを添えるとアクセントになります。