

# おでん

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 10人分>

大根	500 g
こんにゃく	500 g
焼きちくわ	200 g
ゆで卵 (皮をむいておく)	10 個
結び昆布	10 本
つみれ	200 g
練り物	400 g
結びしらたき	10 個

## 【煮汁】

だし汁	2000 g
塩	20 g
酒	50 g
みりん	20 g
薄口醤油	20 g

※粉末だしには塩分が含まれる場合が多いので  
塩分を調整して下さい

## ●作り方

- ① 大根は2cmの厚さの輪切りにし、片面に十字に切込みを入れ下茹でしておく
- ② こんにゃくは三角に切り、厚みを半分に切下茹でする
- ③ ちくわは2等分し、斜め半分に切る
- ④ IH調理器に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせる
- ⑤ ホテルパンに具材をセットし、④の煮汁を加える
- ⑥ オープンシートで落とし蓋をし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プンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 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	120℃	60分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



クックチルすることにより味が染み込みます。

その際は、餅巾着やはんぺんは再加熱のタイミングで加えてください。