

豆乳味噌チゲ

自動加湿オーブン



●材料<1パッチ 20人分>

豚バラ肉	400 g
キャベツ	900 g
木綿豆腐	1000 g
じゃが芋	800 g
人参	300 g

【煮汁】

豆乳	1000 g
味噌	140 g
シャンタン	20 g
卸生姜	10 g
豆板醤	8 g
水	200 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせる
- ③ 鍋に湯をわかし、豚肉をさっと湯引きする
- ④ ホテルパンにすべての材料と②の煮汁をセットする
- ⑤ オーブンシートをかぶせて蓋をする
- 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 自動加湿オーブン	140℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋 オーブンシート



加熱後、豆乳が凝固したものが表面に浮き出てきますが、取り除かず良く混ぜて下さい。
じゃが芋は一番下にセットすると味が染みやすくなります。