

肉団子と春雨のスープ煮

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

肉団子 (加熱済)	900 g
春雨	150 g
白菜	1300 g
人参	300 g
椎茸	100 g

【煮汁】

醤油	40 g
鶏ガラだし	30 g
塩	15 g
ごま油	20 g
水	1500 g
片栗粉	80 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とろみをつける
- ③ 春雨をボイルする
- ④ 春雨を流水冷却後水気を切りカットする
- ⑤ ホテルパンにすべての材料と2の煮汁をセットする
- ⑥ オープンシートをかぶせて蓋をする
- 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	140℃	40分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



非加熱の肉団子を使用する場合は、穴あきホテルパンにセットしスチームをかけるか軽く下茹でしてください