

ロールキャベツ

スチーマーモード・自動加湿オープン



●材料<1バッチ 27個分>

キャベツ(大き目の葉で27枚)	675g
合びき肉	900g
玉葱(みじん)	300g
パプリカ(みじん)	150g
卵	100g
塩	4g
胡椒	0.5g

【煮汁】

水	1200g
顆粒コンソメ	40g
トマトピューレ	200g
塩	10g
胡椒	1g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ボールに合びき肉、玉葱、パプリカ、卵、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせよくこねる
- ③ キャベツの芯を深くくり抜き、穴あきホテルパンにセットする
- 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 ④の葉を外から1枚ずつ外し水気を切る
- ⑥ ⑤で②の生地を包みホテルパンにセットする
- ⑦ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させ煮汁をつくる
- ⑧ ⑥のホテルパンに⑦の煮汁をいれ、切り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
- ⑨ 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2)
- ⑩ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑪ 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	スチーマーモード	98°C	8分	—	強	1/1穴あきホテルパン
2	自動加湿オープン	140°C	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



キャベツは芯を深く抜きスチームをかけることで全体に火を通す事ができます。
目の詰まった物で火が回りにくい場合は切り込みを深く入れて下さい。
スープはコンソメ味やホワイトソースなどお好みで変更できます。