

餅入り巾着

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

油揚げ (1/2カット)	20 枚
切り餅 (1/4カット)	10 個
鶏肉 (一口大)	200 g
椎茸 (スライス)	60 g
人参 (千切り)	120 g
うずら卵	40 個

【煮汁】

だし汁	1200 g
砂糖	20 g
醤油	60 g
酒	60 g
塩	4 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 湯通しした油揚げを半分にカットし、①の具材を詰めて楊枝でとめ、ホテルパンにセットする
- 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℃	30分	90	強	1/2ホテルパン・蓋 オープンシート



人参、椎茸、鶏肉は予め混ぜておく事で、油揚げに詰めやすくなります。
煮る際に餅が流れ出ないように、止め口を上にして並べてください。