

ポークカレー

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 40人分>

豚肩ロース 一口大	1000 g
塩	適量
こしょう	適量

玉葱 (乱切り)	800 g
メークイン (乱切り)	500 g
人参 (乱切り)	400 g

【カレーソース】

カレールウ (細かく刻む)	200 g
水	1200 g
コンソメ	5 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 豚肉に塩、こしょうをまぶす
- ③ ホテルパンに野菜、豚肉をセットする
- ④ 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)
- ⑤ ④に水、コンソメ、カレールウを入れて全体を混ぜ蓋をする
- ⑥ 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2)
- 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



モード②投入前



完成

●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	280℃	6分	30	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	140℃	60分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



長い煮込み時間でも肉は柔らかく、野菜は形がくずれず仕上がります。
カレールウが溶けるよう細かくきざんで下さい。
ホテルパンから取り出したら全体を混ぜて下さい。