

# ミートソース

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

合いびき肉	1 2 0 0 g
にんにく (みじん切)	2 0 g
タマネギ (みじん切り)	8 0 0 g
セロリ (みじん切り)	1 0 0 g
オリーブオイル	4 0 g

## 【ソース】

トマト水煮缶 (カット済)	1 6 0 0 g
ケチャップ	1 0 0 g
ソース	6 0 g
トマトピューレ	3 0 g
赤ワイン	8 0 g
塩	1 5 g
コンソメ	1 5 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋にオリーブオイルをひき、にんにくを炒める
- ③ 豚ひき肉を加えて炒め、更に玉葱、セロリを加えて炒める
- ④ ホテルパンに3と【ソース】の材料をすべて加える
- ⑤ 全体をよく混ぜて蓋をする
- 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1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 全体を良く混ぜる



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	1 5 0 °C	4 0 分	9 0	弱	1/1ホテルパン・蓋



焦げ付きやすいミートソースも途中かき混ぜることなく、仕上げる事が出来ます。  
通常の煮物よりも温度を高くすることで、汁を煮詰める事が出来ます。  
クックチルにする事でより味をなじませることが出来ます。