

# 鶏ときのこのクリーム煮

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 40人分>

鶏モモ肉	1000 g
塩	適量
こしょう	適量
玉葱 (スライス)	800 g
しめじ	200 g
えのき	200 g
しいたけ	200 g

## 【シチューソース】

シチュールー (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 鶏肉に塩、こしょうをまぶす
- ③ ホテルパンに野菜、鶏肉をセットする
- 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、シチュールー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



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	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。  
シチュールー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。