

鶏のクリームシチュー

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

鶏もも肉	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

【ソース】

牛乳	1500 g
薄力粉	150 g
ブイヨン (粉末)	20 g
バター	50 g

●作り方

- ① 材料をカットする。鶏肉に塩、こしょうをまぶす
- ② ホテルパンに野菜、鶏肉をセットする
- ③ 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)
- ④ ボールに小麦粉、牛乳、ブイヨンを入れて良く混ぜる
- ⑤ ③を取り出し、バターと④の【ソース】を入れ全体を混ぜる
- ⑥ オープンシートをかけてフタをする
- ⑦ 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)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 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	250℃	6分	30	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	140℃	40分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



ルーを使用せずに簡単にできるクリーム煮です。工程5ではダマができないよう、良く混ぜてください。また、加熱後も全体をしっかりと混ぜてください