

信田煮

加湿オープン



●材料<1/2ホテルパン 6本分>

油揚げ	6 枚
鶏ももひき肉	6 0 0 g
れんこん (みじん切り)	6 0 g
ねぎ (みじん切り)	6 0 g
生姜	A 6 g
酒	4 0 g
片栗粉	2 0 g
塩	5 g
人参 (拍子切り)	1 2 本
いんげん	1 2 本
だし汁	5 0 0 g
みりん	3 0 g
薄口醤油	1 5 g
塩	2 g

●作り方

- ① 鶏ひき肉に、Aの食材を加えて混ぜタネをつくる
- ② 油揚げは油抜きをし、三方をカットしてひらく
- ③ (カットした部分はみじん切りにしてタネを加える)
- ④ 人参・いんげんは下茹でする
- ⑤ ①に②のタネをひろげ人参、いんげんを芯にして巻く
- ⑥ 煮汁をつくる
- ⑦ ホテルパンに⑤を巻き終わりを下にして並べ⑥を入れる
- ⑧ ⑦に⑥の煮汁を入れてオープンシートをかけ蓋をする
- ⑨ 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)
- ⑩ 粗熱をとりカットをして盛り付ける



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 4 0℃	3 0 分	—	強	1/2ホテルパン
2					



Point

ホテルパンで煮る事により型崩れなく仕上げる事ができます。
加熱後は加熱前に比べ少しふっくらし、大きくなります。