

夏野菜の冷やしおでん

自動加湿オープン



●材料＜1パッチ 12人分＞

トマト（小）湯むき	450 g
大根 半月切り	450 g
茹でたまご	6 個
トウモロコシ（6等分）	2 本
ちくわ 4等分	3 本
結びしらたき	12 ケ

オクラ	6 本
かぼちゃ（スライス）	1/2 カット
茄子（斜め飾り切り）	6 本

【煮汁】

だし汁	2000 g
塩	20 g
酒	50 g
みりん	20 g
薄口醤油	20 g

※粉末だしには塩分が含まれる場合が多いので塩分を調整して下さい

●作り方

- ① 材料をそれぞれカットする
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れて煮汁をつくる
- ③ ホテルパンに下ごしらえした材料、【煮汁】を入れホテルパンの蓋をする
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する
- ⑤ かぼちゃはスチコンでグリル又は素揚げする
オクラはさっと茹でて色止めする
- ⑥ ④を取り出し、⑤を加えてブラストチラーで急冷する
- ⑦ 茄子を素揚げし、熱湯をかけて油抜きする
- ⑧ ⑥に⑦を加え、提供まで冷蔵保存する



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	140℃	30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



Point

トマトとトウモロコシの風味が効いた夏らしい冷たいおでんです
オクラとかぼちゃは冷却のタイミングで、茄子は冷却後に加えました。