

ミートボールのトマト煮込み

加湿オープンモード



●材料＜50個分＞

牛ひき肉	1000 g
玉ねぎ	350 g
パン粉	70 g
A 牛乳	100 g
玉子	2 個
塩	10 g
ブラックペッパー	適量
小麦粉 ※焼く前	30 g
トマトソース	1000 g
コンソメ（必要に応じて）	

粉チーズ
パセリ

●作り方

- ① 玉ねぎをみじん切りにする
- ② ボールにAの材料を全て入れて捏ねる
- ③ ホテルパンにトマトソースをセットする
（コンソメは必要に応じて入れる）
- ④ ②のタネを30gの大きさに丸める
- ⑤ ④に小麦粉をまぶし、③のホテルパンに並べる
- 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 トマトソースが全体に絡むよう混ぜる
- ⑨ 器に盛り付け、粉チーズ・パセリをかける



加熱前



混ぜた後



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 加湿オープンモード	160℃	20分	90	弱	1/1焼き皿



ホテルパンは広い面積で均一に加熱できるため、ミートボールが重ならず、加熱ムラや煮崩れを防げます。ミートボールのタネを生のままセットが可能なため作業が用意です。脂が多い場合は、ペーパーで吸い取るか、一度冷却すると脂だけを簡単に除くことができます。