

ローストビーフ

スチーマーモード



●材料<1パック 10人分>

牛もも肉	1000 g
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	30 g
赤ワイン（煮切り）	30 g

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

●作り方

- ① 牛もも肉をカットする
- ② ①に塩、こしょうをする
- ③ フライパンで②に焼き色をつける
- ④ ③の粗熱を取る
- ⑤ 真空袋に④とオリーブオイル、煮切った赤ワインを入れ、真空パックする
- ⑥ 穴あきホテルパンに⑤をセットする
- ⑦ 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(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑨ ⑧を冷却する
- ⑩ 袋から取り出し、食べやすい大きさにスライスする
- ⑪ 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 スチーマーモード	64℃	芯温58℃到達後32分加熱	—	強	1/1穴あきホテルパン



スチームコンベクションオーブンの正確な温度管理で、加熱加減が難しいローストビーフも断面が美しいロゼ色の状態で仕上げることができます。