

さつまいものオレンジ煮

スチーマーモード



●材料<1パッチ 30人分>

さつまいも 750 g

【調味料】

オレンジジュース 75 g

コアントロー 8 g

砂糖 100 g

レモン汁 2 g

●作り方

- ① さつまいもを十分に洗浄し、輪切りにカットし水にさらす
- ② 調味料を計量し鍋に移し、IH調理器にかけてひと煮立ちする
- ③ ②をブラストチラーであら熱を取る
- ④ 真空袋に、水気を切ったさつまいもと③を入れる。
- ⑤ ④を真空パックし、穴あきホテルパンにセットする
- ⑥ 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)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出す
- ⑧ 袋から取り出し、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

94℃

30分

—

強

1/1穴あきホテルパン



Point

真空調理する事により、調味料が少量ですみます。

また、さつまいもが荷崩れず、きれいに仕上げる事が出来ます。

同時に数袋調理する場合、穴あきホテルパンに重ならないよう平にセットしましょう。