

# ふろふき大根

スチーマーモード



## ●材料<1パック 10人分>

大根 4cm厚さ(100g)	10 個
----------------	------

### 【煮汁】

水	200 g
粉末だし	2 g
塩	2 g
薄口醤油	2 g
昆布	0.5 g

田楽みそ

柚子皮

【真空袋サイズ：30cm×40cm】

## ●作り方

- ① 大根は4cmの厚さにカットし、皮を厚めにむく
- ② 鍋に湯をわかし、大根を下茹でする
- ③ IH調理器に【煮汁】の材料を入れてひと煮立ちさせ、冷ます
- ④ ②の大根と昆布、③の煮汁を真空袋に入れ真空パックする
- ⑤ 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）
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、器に盛り付ける
- ⑦ 田楽みそを添え、柚子皮を飾り提供する



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℃

60分

-

強

1/1穴あきホテルパン



米の研ぎ汁で下ゆですると、アクが取れ、大根が白く仕上がります。

真空調理で行うことにより、少量の煮汁で調理をすることが出来ます。(20~30%)