

手羽先と大根の照り煮

スチーマーモード



●材料<1パック 10人分>

大根	1000 g
手羽先	500 g
ゆで卵（皮をむいておく）	5 個

【煮汁】

醤油	100 g
砂糖	80 g
みりん	30 g
酒	30 g
だし汁	70 g
水溶性片栗粉（1：1）	30 g

●作り方

- ① 大根を下処理し、半月にカットする
- ② 湯をわかし、大根を軽く下茹でし（冷却する）
- ③ 手羽先をさっと湯通しし、冷却する
- ④ 鍋に煮汁の材料を入れて煮立たせ、水溶性片栗粉でとろみをつける
- ⑤ 真空包装袋に大根、手羽先、卵を入れる
- ⑥ ④に冷ました【煮汁】を入れて真空パックする
- 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 ⑦を取りだし盛り付け、刻みねぎを添えて提供する



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℃	2時間	—	強	1/1穴あきホテルパン



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でき大根の煮崩れを防ぐことができます。