

# ミネストローネ

スチーマーモード



## ●材料<1パック 20人分>

ベーコン (5mm角)	130 g
キャベツ (5mm角)	200 g
人参 (5mm角)	100 g
じゃが芋 (5mm角)	100 g
大根 (5mm角)	130 g
長ネギ (5mm角)	150 g
セロリ (5mm角)	60 g
トマト缶 (ダイス)	100 g

## 【スープ調味料】

コンソメ	1000 g
水	1000 g
塩	5 g
ブイヨン	10 g
黒コショウ	少々

パセリ (みじん切り)

## ●作り方

- ① 各食材を決められた大きさにカットする
- ② ベーコンをさっと湯通しする
- ③ 真空包装袋に全ての材料をセットし真空パックする
- ④ 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)
- ⑤ 器に盛付け、パセリのみじん切りを飾り提供する



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℃	40分	—	強	1/1穴あきホテルパン



真空調理で仕上げる為、具材が煮崩れしません。  
保管や配送にも適しています。