

丸ごと新玉ねぎのオニオングラタンスープ

スチーマーモード



●材料<6袋 6人分>

新たまねぎ	6 個
水	900 g
コンソメ	24 g
ローリエ	1 枚
シュレッドチーズ	120 g
ポケット	スライス 12 枚
パセリ	適量

※1袋あたり

玉葱	1個
水	150 g
コンソメ	4 g

※ローリエを入れず、袋に直接水とコンソメ入れパックしても大丈夫です

●作り方

- ① 新玉ねぎの上下の部分を取り落とす
- ② 上下に十字の隠し包丁を入れる
- ③ 鍋にコンソメ、水、ローリエを入れ加熱し、冷却する
- ④ 真空袋に②の玉葱と③のスープを入れ、真空パックする
- ⑤ ④を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 ⑦を器にいれ、ポケットとシュレッドチーズをのせる
- ⑨ 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2）
- ⑩ パセリをふり提供する



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	95℃	60分	—	強	穴あきホテルパン
2 オープンモード	280℃	3分	—	強	焼き皿



直ぐに提供しない場合はプラストチャーで急速冷却し、必要時に再加熱して使用します。個包装で作製、必要な時に必要な分だけ提供することができます。