

砂肝のコンフィ

スチーマーモード



●材料<10枚分>

砂肝	300 g
塩	5 g
にんにく	2 片

ローズマリー・ローリエ

【真空袋サイズ：18cm×26cm】

●作り方

- ① 砂肝の銀皮を取り下処理する
- ② ①に塩・ブラックペッパーをふり真空包装袋に入れる
- ③ オリーブオイル、ニンニクを入れる
- ④ ③を真空パックする
- ⑤ 穴あきホテルパンに④をセットする
- 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し、急速冷却する。
- ⑧ 袋から取り出し提供する

※お好みにローズマリーやタイムで香をつけても可



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	63℃	120分	—	中	1/1穴あきホテルパン



低温調理により、固すぎず程よい歯ごたえに仕上げました。お好みにハーブなどを入れてください。