

じゃがいものポタージュ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 40人分>

じゃが芋 (厚めのいちょう)	400 g
長葱 (小口)	300 g
玉葱 (スライス)	150 g
バター	40 g
牛乳	1000 g
コンソメ	1000 g
ローリエ	1 枚
塩	適量
胡椒	適量
生クリーム	100 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ホテルパンに野菜とバターをセットする
- ③ 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)
- ④ ③を取り出し、牛乳・ブイヨン・ローリエ・塩・胡椒を入れ蓋をする
- 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2)
- ⑥ ⑤を取り出し、ミキサーにかける
- ⑦ ⑥をシノワで裏ごしする
- ⑧ ブラストチラーで急速冷却する
- ⑨ 生クリームを加える
- ⑩ 器に盛り付け提供する



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 自動加湿オープン	120℃	30分	90	弱	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	120℃	30分	90	弱	1/1ホテルパン・蓋



じゃが芋は冷めると粘りがでるので、熱いうちにミキサーにかけます。
ミキサーにかけるときは火傷に気を付けて下さい。