Super Steam 八幡巻き

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 30本分

写真

盛付写真	⑦加熱前　ホテルパン写真	⑦加熱後　ホテルパン写真

※写真は1本40g、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

	牛バラ肉スライス（1枚25g）	25 g	B	濃口醤油	2.5 g
	いんげん（5cm幅カット）	5 g		みりん	2.5 g
A	人参（5mm厚拍子木切り）	5 g		砂糖	0.7 g
	ごぼう（5mm厚拍子木切り）	5 g			

栄養成分	エネルギー	146 kcal・	たんぱく質	3.2 g・	脂質	12.5 g・	炭水化物	3.5 g・	食塩	0.4 g

作業手順

下処理

① 野菜をそれぞれカットする。

下処理加熱

② ホテルパンに①のいんげんを入れ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	5分	・	風量4

③ ホテルパンに①のAを入れ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	8～10分	・	風量4

④ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。

⑤ 肉を広げ、②、③を芯にして巻く。

⑥ ④と⑤を2時間浸ける。

加熱

⑦ オーブンシートを敷いたホテルパンに汁気を切った⑥を並べ、予熱したスチコンで加熱する。

使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	200℃	・	10分	・	風量4

提供

⑧ 器に盛付ける。

調理のポイント

- 手順⑤の際、巻き終わりをつまようじで留めてもよい。
- 表面に照りを出したい場合、余りの調味液Bを煮詰め、手順⑦の途中で表面にハケで塗るとよい。