

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は7人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	牛胃袋(下処理済み)	100 g		トマト缶(1cm角切り)	100 g					
				塩	1.6 g					
A	セロリの葉	適量	C	コンソメ顆粒	0.8 g					
	生姜(5mm厚スライス)	適量		白コショウ	適量					
	ローリエ1	適量		ローリエ2	適量					
	水	150 g		パセリ(みじん切り)	適量					
B	玉ねぎ(みじん切り)	20 g								
	セロリの茎(5mm厚半月切り)	20 g								
	にんにく(みじん切り)	3 g								
	赤唐辛子	適量								
	オリーブオイル	2.5 g								
栄養成分	エネルギー	247 kcal	たんぱく質	26.3 g	脂質	11.3 g	炭水化物	9.0 g	食塩	2.8 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 ホテルパンに牛胃袋、①のAを入れ、上からキッチンペーパーをかけ、水を流し、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 130℃ ・ 60分 ・ 風量4
	③ 加熱後、水洗いして水気を拭き取り、1.5cm幅にカットする。
加熱	④ オリーブオイルをひいたフライパンで①のBを炒め、さらにCを入れて沸騰させ、味を調える。
	⑤ ホテルパンに③、④を入れ、上からオープンシートをかけ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 120℃ ・ 120分 ・ 風量4
提供	⑥ 加熱後、10分程度蒸らす。
	⑦ 器に盛付け、①のパセリを散らす。

調理のポイント

- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。