

# Super Steam クリームシチュー

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



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1個分)

	鶏もも肉(1個15g)	45 g		コンソメスープ	75 g					
			B	牛乳	12 g					
	メークイン (15g乱切り)	45 g		シチュールウ	適量					
A	玉ねぎ (1cm幅くし形切り)	30 g								
	人参 (10g乱切り)	20 g								
	ブロッコリー (10gカット)	30 g								
栄養成分	エネルギー	227 kcal	たんぱく質	12.0 g	脂質	11.1 g	炭水化物	20.0 g	食塩	1.6 g

## 作業手順

下処理	① 肉、野菜をそれぞれカットする。
下処理 加熱	② オープンシートを敷いたホテルパンに①の肉を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 5分 ・ 風量4
	③ ホテルパンにブロッコリーを入れ、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 ・ 10分 ・ 風量4
	④ 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 ・ 10～15分 ・ 風量4
	⑤ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	⑦ ホテルパンに②の肉、④、⑤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% ・ 140℃ ・ 30分 ・ 風量4
提供	⑧ 加熱後、10分程度蒸らす。 ⑨ 器に盛付け、③のブロッコリーを添える。

## 調理のポイント

- ・ シチュールウの種類によって、コンソメスープ、牛乳の量を調節する。

