

Super Steam あさりのワイン蒸し

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：10人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は10人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	あさり(殻付き)	130 g
	白ワイン	12 g
A	玉ねぎ(みじん切り)	5 g
	にんにく(みじん切り)	4 g
	赤唐辛子(5mm厚輪切り)	適量
	塩	0.4 g
	白コショウ	適量
栄養成分	エネルギー	31 kcal
	たんぱく質	3.3 g
	脂質	0.2 g
	炭水化物	2.0 g
	食塩	1.5 g

作業手順

下 処 理	① あさは砂抜きをする。										
	② A、赤唐辛子をそれぞれカットする。										
加 熱	③ ホテルパンに①、②のAを入れ、白ワインをかけ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>25mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 100%</td> <td>・</td> <td>120℃</td> <td>・</td> <td>4分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	4分	・	風量4
	使用ホテルパン	25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	4分	・	風量4	
④ ③を取り出し、②の赤唐辛子を入れ、塩、白コショウをし、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>25mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 100%</td> <td>・</td> <td>120℃</td> <td>・</td> <td>4分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	4分	・	風量4	
使用ホテルパン	25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	4分	・	風量4		
提 供	⑤ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。										