

# トマトの湯むき

食数 1/1 ホテルパン 15個分

2/3 ホテルパン 9個分

材料 トマト ..... 大15個 大9個



使用ホテルパン 穴あき

## 工程 (使用機器)

## 調理手順

下処理

① トマトはへたを取って十字に包丁で切れ目を入れます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ホテルパンに並べて加熱します。

**スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間2~3分・風量3

冷却  
(プラスチックラー、真空冷却機)

③ 加熱後、プラスチックラー等で冷やします。

盛付・提供

④ 皮をむきます。

※加熱後、冷やす時間があれば冷やした方が剥きやすいです。※ホテルパンに入る量は大きさにもよりますが、なるべく重ならないように並べて下さい。