



ローストビーフ

食数 1/1 ホテルパン 100g×24人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	牛もも肉 (又はロース肉) …………… 2.4kg	1/1 ホテルパン	1.2kg
	(1.2kgブロック)		
A	塩・こしょう …………… 適量		適量
	↳ にんにく (すりおろす) …………… 適量		適量
(香味野菜)			
B	人参 (厚めのスライス) …………… 200g		130g
	玉葱 (厚めのスライス) …………… 300g		200g
	セロリ (厚めのスライス) …………… 150g		100g
	ローリエ …………… 2枚		1枚
C	白ワイン …………… 200g		130g
	↳ コーンメブイヨン …………… 400g		260g
	塩、こしょう …………… 少々		少々
	コーンスターチ …………… 適量		適量
	クレソン …………… 適宜		適宜



使用ホテルパン 20mm平型

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① 牛肉に A をすりこみ、タコ糸で縛って形を整え、フライパンで肉の表面に焼き色をつけます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに B の野菜と①の肉をのせ、加熱します。(肉のみの加熱でもよいです) コンビ モード・蒸気量30%・調理温度120℃・調理時間50分 (中心温度 ミディアムレア 52℃~55℃) ③ 加熱後、肉をアルミホイルで包み、1時間おちつかせます。← Concierge200 の場合 No.500 ローストビーフ ④ ②の野菜を鍋に移し、C を加えて煮詰めて漉します。コーンスターチでとろみをつけ、味を調えます。
盛付・提供	⑤ ③を切り分けて皿に盛り、クレソンとソースを添えます。

※牛肉は1時間ほど室温におきます。 ※歩止りよく、じっくりと加熱する場合はホットモード100℃でおこなってもよいです。