



# 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

<b>材料</b>	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 <b>A</b> 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>B</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) <b>コンビ</b> 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。← <b>Concierge200</b> の場合 <b>No.500 ローストビーフ</b> ④ ②の野菜を鍋に移し、 <b>C</b> 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。