



キャベツとソーセージの煮込み

食数 1/1 ホテルパン 120g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

1/1 ホテルパン		2/3 ホテルパン	
A	キャベツ(7mm幅細切り).....	1.3kg	867g
	ベーコン(1cm幅切り).....	160g	107g
	ウインナーソーセージ.....	330g	220g
	パイナップル缶(シロップも使用)...	280g	187g
塩・こしょう.....		適宜	適宜
B	白ワイン(又は酒).....	100g	67g
	酢.....	100g	67g
	オリーブ油.....	100g	67g
	固形コンソメ.....	10g	6.7g
	水.....	100g	67g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鍋にBを入れ、一度沸騰させます。
- ② ホテルパンにAと①を入れて混ぜ合わせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②に塩、こしょうをふり、フタをして加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度160℃・調理時間25分

← Concierge200 の場合 No.730 キャベツとソーセージの煮込み

盛付・提供

- ④ ③の味を調え、器に盛ります。