



チキンクリームシチュー

食数 1/1 ホテルパン 170g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン

- 材料**
- | | | | |
|----------|----------------------|-------|------|
| A | じゃが芋(一口大) …………… | 1kg | 667g |
| | 人参(乱切り) …………… | 300g | 200g |
| | しめじ(ほぐす) …………… | 200g | 133g |
| | 玉ねぎ(くし切り) …………… | 500g | 333g |
| | 鶏もも肉(一口大) …………… | 1kg | 667g |
| | ブロッコリー(小房・塩茹で) …………… | 200g | 133g |
| | 塩・こしょう …………… | 適宜 | 適宜 |
| B | シチュールウ(市販) …………… | 320g | 213g |
| | お湯 …………… | 1.2kg | 800g |
| C | ホワイトソース …………… | 290g | 193g |
| | 牛乳 …………… | 200g | 133g |
| | 生クリーム(植物性) …………… | 200g | 133g |
| | 固形コンソメ …………… | 10g | 7g |



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① **A** は下蒸しします。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分
- ② 鍋に **B** を入れてシチュールウを溶かし、**C** を順に加えて混ぜ合わせ、味を調えます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに①を入れて②を注ぎ、フタをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間20分 ← Concierge200 の場合 No.734 チキンクリームシチュー

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、ブロッコリーを添えます。