



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。