



# ビーフシチュー

食数 1/1 ホテルパン 150g×26人分 2/3 ホテルパン 16人分

<b>材料</b>	牛バラ肉(大き目の一口大切り) …… 1.2kg	780g
	<b>A</b> 小玉葱 …… 300g	200g
	人参(シャトー切り) …… 200g	130g
	じゃが芋(3cm角切り) …… 400g	260g
	マッシュルーム …… 150g	100g
	塩・こしょう・サラダ油 …… 適宜	適宜
	<b>B</b> フォンドボー …… 290g	188g
	デミグラスソース …… 580g	377g
	ホールトマト缶 …… 400g	260g
	水 …… 400g	260g
	コンソメ …… 8g	5g
	さやいんげん(ソテーする) …… 300g	200g



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・オープンシート・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)	<p>① じゃが芋をホテルパンに入れ、加熱します。  <span style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">スチーム</span> モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分</p> <p>② 深型ホテルパンに、塩コショウした牛肉と<b>A</b>を入れ、サラダ油を加えて混ぜ合わせ、加熱します。  <span style="background-color: #FF8C00; color: white; padding: 2px;">コンビ</span> モード・蒸気量80%・調理温度220℃・調理時間5分</p> <p>③ 鍋に<b>B</b>を合わせ、ひと煮たちさせ、味を調べてソースを作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>④ ②のホテルパンに③を入れ、オープンシートで落としぶたをし、さらにフタをして加熱します。(加熱終了20分前に、①とマッシュルームを加えます。)  <span style="background-color: #FF8C00; color: white; padding: 2px;">コンビ</span> モード・蒸気量100%・調理温度140℃・調理時間90分 ← <span style="background-color: #FFD700; padding: 2px;">Concierge200</span> の場合 No.737 ビーフシチュー</p>
盛付・提供	<p>⑤ 器に盛り付け、さやいんげんを飾ります。</p>

※②は鍋でもソテーしてもよい。