




## ● 材料 (15人分)

じゃがいも	1.5kg	
豚こま肉	400g	
たまねぎ	500g	
にんじん	250g	
白滝	400g	
だし汁	1500ml	
a	砂糖	70g
	みりん	35ml
	醤油	140ml
サラダ油	適量	

### ✔まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	コンビ  スチーム量 <b>100%</b>	調理温度	140℃
調理時間	40分	オプション機能	—
使用備品	65mm ホテルパン・ホテルパン専用蓋・キッチンペーパー		

## POINT

調理終了後に一度冷却し、再加熱を行うとより中まで味が染み込みます。

## ● 下準備

- ① フライパンにサラダ油を熱し豚こま肉を炒めます。 [写真1](#)
- ② じゃがいも、にんじん、たまねぎは1口大に切ります。
- ③ 白滝は熱湯にて湯引きして、1口大に切ります。
- ④ ボールにaとだし汁を合わせて調味液を作ります。
- ⑤ ホテルパンに①の豚こま肉、②の野菜、③の白滝、④の調味液を入れて、  
[写真2](#) キッチンペーパーを落とし蓋代わりにし、ホテルパン専用蓋をします。



写真1



写真2

## ● 調理

- ① スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**コンビモード (100%)140℃**で**40分**調理します。
- ② 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真3](#)



写真3