

電気ピッツァ窯 (CPO-067/CPO-088) (CPO-A066)

ローストビーフ

焼成温度：上火 300~350℃ / 下火 300~350℃

焼成時間：20~30分

使用する備品：ホテルパンまたはバット、焼き網（別売）

写真

ピッツァ窯 焼成前



盛付写真



材料(肉500g分)

	牛もも肉ブロック (1ブロック500g)	500 g
	塩	5 g
	黒コショウ	適量
A	玉ねぎ (5mm厚スライス)	適量
	人参 (5mm厚スライス)	適量
	セロリ (5mm厚スライス)	適量

作業手順

- ① 肉、Aをそれぞれカットする。
- ② ①の肉を常温に戻し、塩、黒コショウを擦り込む。
- ③ ホテルパンまたはバットに①のAを入れ、②を並べ、アルミホイルで蓋をする。
- ④ ③を焼き網等にて、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑤ 焼成後、粗熱を取る。
- ⑥ 好みの厚さにスライスし、器に盛付ける。



調理のポイント

- ・ 肉の厚さ、大きさ、好みの仕上がりに応じて、手順④の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 焼成後、ハンディ芯温計等で芯温を確認する。
- ・ 手順⑤の粗熱を取る際、肉をアルミホイルで包むと、余熱で火が通り、肉汁や旨味を閉じ込められる。
- ・ 焼成後の野菜はミキサーにかけ、好みの味付けをし、ソースとして使用してもよい。(肉と野菜の旨味が詰まったソースです。)
- ・ **冷たいホテルパンやバットを直接窯に入れると、ヒートショックで炉床が割れる恐れがある為、焼き網等を必ず敷く。**
- ・ **庫内に油が付着すると引火する恐れがある為、肉や油がはねるものを調理する際は必ずアルミホイルで蓋をする。**