

温野菜 (セイロ)

調理温度：100℃ (連続加湿：ON)

調理時間：20~25分

保温温度：80℃

保温時間：2時間まで



1段の投入量目安：12個 (Φ13.0cm中華ミニセイロ)

Φ13.0cm中華ミニセイロ：1個約110g

写真

庫内の様子



盛付



材料(12個分)

人参 (5mm厚輪切り)	240 g
かぼちゃ (5mm厚スライス)	240 g
かぶ (8等分)	240 g
さつまいも (1cm厚半月切り)	240 g
じゃがいも (20g乱切り)	240 g
しめじ (小房分け)	120 g

作業手順

- ① 調理温度・時間、保温温度・時間をメニュー登録する。
- ② メニューを選択し、庫内を予熱する。(※トレイは外しておく)
- ③ 野菜をカットし、さつまいもとじゃがいもは水にさらす。
- ④ セイロにオープンシートを敷き、③の野菜を順にのせる。
- ⑤ 引き出しを開けてセイロを置き、引き出しを閉める。
- ⑥ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑦ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けてセイロを取り出す。

調理のポイント

- ・メニュー登録方法は取扱説明書をご参照ください。
 - ・使用する野菜、好みの仕上がりに応じて、調理温度・時間、保温温度・時間を調節してください。
 - ・調理後すぐに保温する場合は、一度引き出しを開け、庫内温度を下げてください。
- そのままにしておくと、火が通りすぎたり、退色する可能性があります。