

温野菜 (穴あきホテルパン)

調理温度：80～90℃ (連続加湿：ON)

調理時間：15～20分

保温温度：-

保温時間：-



1段の投入量目安：約1800g (1/2 穴あきホテルパン×2枚分)

1/2 穴あきホテルパンの目安：約900g

写真

加熱後



盛付



材料(1800g分)

赤パプリカ (1cm厚拍子木切り)	300 g
黄パプリカ (1cm厚拍子木切り)	300 g
ブロッコリー (小房分け)	300 g
大根 (1cm厚拍子木切り)	300 g
人参 (1cm厚拍子木切り)	300 g
紅心大根 (5mm厚いちょう切り)	300 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、穴あきホテルパンに入れる。
- ④ 引き出しを開けて穴あきホテルパンを置き、引き出しを閉める。
- ⑤ スタート/ストップボタンを押し、調理を開始する。
- ⑥ 調理終了後、メロディが鳴ったら引き出しを開けて穴あきホテルパンを取り出す。
- ⑦ 粗熱を取り、器に盛付ける。

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・時間を調節してください。
 - ・トレイに直接野菜をのせると出し入れの際、落下する恐れがある為、穴あきホテルパン等を使用してください。
- 穴あきホテルパンがない場合、金属製のザルや底面に穴の開いた耐熱容器を使用してもかまいません。