

八幡巻

合計加熱調理時間 約28分

[1人分: 157kcal / 食塩相当量: 0.5g]

ゴボウとニンジンを市松にした八幡巻は、おせちに彩りを添えます。



材料 (30人分)

<材料a>

ゴボウ (7~8mm角の棒状に切る)	270g
ニンジン (7~8mm角の棒状に切る)	330g
だし汁	400cc
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ3
酒	大さじ2
塩	少々
牛肉: 薄切り	950g

<材料b>

みりん (煮切る)	100cc
酒 (煮切る)	100cc
砂糖	50g
しょうゆ	100cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	16分	160°C	—
2	コンビ	100%	12分	170°C	—

作り方

- 40mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れてフタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、汁気を切る。
- 牛肉を15等分に広げ、2のゴボウとニンジンをそれぞれ2本ずつ市松模様になるようにのせて巻く。
- 65mmのホテルパン1枚に3を入れ、<材料b>を加えて、ぬらしたクッキングペーパーを被せてフタをし、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、4のホテルパンを取り出す。

調理ポイント

◆盛り付け時に、作り方5の煮汁を鍋で半量まで煮詰めて、八幡巻にハケで塗ると、より味が濃く絡まり、ツヤが出て見た目も映える。