

八幡巻

スチームモード ホットエアモード コンビモード

合計加熱調理時間 約 **28** 分

[1人分：157kcal／食塩相当量：0.5 g]

ゴボウとニンジン在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℃	—
2	コンビ	100%	12分	170℃	—

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。