

スチームコンベクションオーブンを使った料理

今回は集団調理には欠かせない強い味方、スチームコンベクションについて取り上げます。

様々な用途で使える万能調理器具です。今回は煮物調理と焼き調理を取り上げて紹介します。



煮物調理



庫内の温度が安定し、ムラのない調理法のため煮物全体に味が染みわたります。仕上がりはとても柔らかく利用者の方々にも安心して食べていただけます。

焼き調理

蓋を閉じ熱風と蒸気のコンビでこんがり仕上げます。

蓋を外すと短時間で焼き目を入れることもでき、見栄えが一段と良くなります。



完成!



コンベクションで調理したその他のメニュー



信田巻き

煮物調理



油淋鶏

焼き調理



あんかけ天津風

蒸し調理