

# トマト味噌



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## ～材料～

・ トマト	2000g	・ 山椒	適量
・ オリーブオイル	200g	・	
・ 本みりん	100g	・	
・ 砂糖	150g	・	
・ 味噌	300g	・	

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム		3分	100℃
2	コンビ	100%	10分	200℃

## 作り方

- 1 トマトのヘタを取り、酸性水でよく洗い、水道水ですすぐ
- 2 十字に切り込みを入れ、穴あきホテルパンにのせる→スチコン【設定1】で加熱する
- 3 加熱終了後、氷水に取り湯剥きする→角切りにする
- 4 65mmホテルパンにトマト～味噌を入れよく混ぜる
- 5 スチコン【設定2】で加熱する
- 6 加熱終了後、山椒を加えて混ぜる
- 7 ブラストチラーで急速冷却する
- 8 真空包装機でパックし、チルド保存する

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

- ・ご飯にも合う一品です
- ・出来た味噌を料理の隠し味に使うことも出来ます！

