

小型スチームコンベクションオーブン

レシピブック

Recipe Book



お客様の笑顔のために。

食数

使用するホテルパン一枚あたりの調理量です。

材料

使用するホテルパン一枚あたりの分量です。

使用ホテルパン

推奨するホテルパンの種類と深さです。
(1/2サイズ)
また、使用を推奨するその他の備品を記載してあります。

調理条件(各種設定値)

調理モード・蒸気量・調理温度・調理時間・風量の各設定値を一覧にしてあります。
この数値を参考に調理をしてください。

鶏肉の八幡巻き



調理法



焼く/卵焼き

食材



肉類/鶏肉

食数 90g×20人分

材 料

鶏もも肉(1枚350g)4枚
塩こしょう適宜
ごぼう(スティック1本10g)100g
人参(スティック1本10g)100g
いんげん(筋取る)100g
しょうゆ240g
ぎげ240g
A 酢240g
砂糖150g
だし汁300g

作り方

1. 鶏もも肉に切り込みを入れ、熱さが均一になるように広げ、塩こしょうをします。
2. 野菜を10本ずつに切り、穴あきホテルパンに並べ加熱します。いんげん7分、ごぼうにんじん15分(手順1)
3. 鍋にAを合わせ沸かして煮汁を作ります。
4. 1の皮を下にし、2の野菜をのせ強めに丸め、タコ糸で縛ります。
5. ホテルパンに4と煮汁を入れ、オープンシートで落とし蓋をし、20mmホテルパンでフタをして加熱します。(手順2)
6. 加熱後、肉を半回転させ再度蓋をして30分程おいておきます。
7. 切り分けて提供します。

使用ホテルパン 65mm・20mm・タコ糸

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	7分・15分	3
手順2	コンビ	100%	150℃	30分	3

2工程調理 2工程調理 3工程調理

加熱工程が2工程(3工程)になっています。

1工程目完了後ブザーでお知らせします。

作り方に記載の手順に添って手を加えていただき、2工程・3工程目の加熱調理を行います。



レシピブック使用上の注意点



20mm 1/2ホテルパン
(W322×D263×H20mm)



65mm 1/2ホテルパン
(W322×D263×H65mm)



65mm 穴あきホテルパン
(W322×D263×H65mm)

このレシピブックは全て
1/2 ホテルパン1枚分の
分量が記載してあります。



 焼く
2-5

 蒸す
5-6

 煮る
7

 炒める
8

 炊く
8-9

 揚げる
10

 お菓子
11-13

daiwa

小型スチームコンベクションオーブン

レシピブック
Recipe Book





焼く



蒸す



煮る



炒める



炊く



揚げる



お菓子

Steam Convection Oven

ハンバーグ



調理法



焼く/肉



肉類/ひき肉

食数 100g×8人分

材料

合い挽肉	450g
塩	4g
玉ねぎ(みじん切り)	260g (玉ねぎはあらかじめ炒めておく)
生パン粉	50g
こしょう	少々
ナツメグ	少々
卵	75g
付け合わせ野菜	適宜
ハンバーグソース(市販品)	適宜

作り方

1. ボールに(A)(B)を入れてよく練り混ぜ、成形します。(加熱により真ん中がふくれるので、真ん中を少しへこませながら並べる)
2. 1をオープンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。

手順1

※より柔らかく、歩留まり良く仕上げたい場合は低温で(コンビモード160℃でじっくりと)加熱します。この場合、焼き色は付きづらいので、全体にデミグラスソースや和風あんをかけて仕上げるとよいです。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	210℃	10分	3

にこにこ柔らかハンバーグ



調理法



焼く/肉



肉類/ひき肉

食数 80g×8人分

材料

鶏ひき肉	300g
玉ねぎ(みじん切り)	75g
パン粉	25g
味噌	15g
木綿豆腐(水切りする)	300g
卵	50g
塩	2g
ピーマン(輪切りを4等分)	25g
ミックスペジタブル	20粒
ブロッコリー(子房に分ける)	1/2株
ミニトマト(4等分)	5個
コンソメだし	100g
みりん	20g
塩	3g
水溶き片栗粉	適宜

作り方

1. (A)の玉ねぎを炒めて冷まします。
2. ボールに(A)を入れて混ぜ合わせ、生地を作ります。
3. (B)の野菜を切り分けておきます。
4. 鍋に(C)を沸かし、片栗粉でとろみをつけてソースを作ります。
5. ホテルパンにオープンシートを敷き成型した生地をのせ、3の野菜を顔の形に飾り加熱します。

手順1

6. 器に盛り、4のソースをかけて提供します。

※成型はデジッシャーを使うと、簡単に早く成型出来ます。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	130℃	15分	3

ポークソテー マスタードクリームソース



調理法



焼く/肉



肉類/豚肉

食数 4人分

材料

豚肩ロース(とんかつ用)	4枚
塩	2g
こしょう	適宜
お好みのパジル等	適宜
片栗粉	適宜
しめじ(ほぐす)	60g
オリーブ油	12g
にんにく(すりおろし)	3g
生クリーム	100g
牛乳	75g
粒マスタード	12g
レモン汁	5g
白ワイン	30g
塩	2g
パセリ(みじん切)	2g

作り方

1. 肉をテンダライザー等の肉たたきでたたき、柔らかくします。
2. 1に塩こしょうを振り、30分程おきます。
3. フライパン等でしめじを炒め、(A)を入れてソースを作ります。
4. 2に片栗粉をまぶし、よくはたきます。
5. オープンシートを敷いたホテルパンに3を並べて加熱します。(肉の形を整えます) 手順1
6. 器に盛り、ソースをかけて提供します。

※肉は加熱前に常温に戻しておく、加熱が均一になり柔らかく仕上がります。
※肉は1枚約120g

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	130℃	15分	3

鶏肉の八幡巻き



調理法



焼く/卵焼き



肉類/鶏肉

食数 90g×20人分

材料

鶏もも肉(1枚350g)	4枚
塩こしょう	適宜
ごぼう(スティック1本10g)	100g
人参(スティック1本10g)	100g
いんげん(筋取る)	100g
しょうゆ	240g
さけ	240g
酢	240g
砂糖	150g
だし汁	300g

作り方

1. 鶏もも肉に切り込みを入れ、熱さが均一になるように広げ、塩こしょうをします。
2. 野菜を10本ずつに切り、穴あきホテルパンに並べ加熱します。いんげん7分、ごぼうにんじん15分 手順1
3. 鍋に(A)を合わせ沸かして煮汁を作ります。
4. 1の皮を下にし、2の野菜をのせ強めに丸め、タコ糸で縛ります。
5. ホテルパンに4と煮汁を入れ、オープンシートで落とし蓋をし、20mmホテルパンでフタをして加熱します。手順2
6. 加熱後、肉を半回転させ再度蓋をして30分程おいておきます。
7. 切り分けて提供します。

使用ホテルパン 65mm・20mm・タコ糸 2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	7分・15分	3
手順2	コンビ	100%	150℃	30分	3

レバーのテリーヌ



調理法
焼く/肉
食材
肉類/鶏肉

食数 40g×10人分

材料

鶏レバー400g
ブルーベリージャム60g
白ワイン60g
バター10g
塩こしょう適宜
牛乳120g
白ワイン30g
卵2個
塩6g
こしょう適宜

作り方

- レバーは血合いを取り除き、塩水に30分程つけて冷蔵庫に入れ臭みを取ります。
- フードプロセッサーに1のレバーと⑧を入れ、なめらかになるまで攪拌します。
- 粗めの濾しアミで濾します。
- 型の底にオープンシートを敷いて、3を流して、ホテルパンにのせ加熱します。
手順1
- 鍋に④を合わせ、軽く煮詰めソースを作ります。
- 切り分けてお皿に盛り、ソースをかけて提供します。

使用ホテルパン 20mm・700mlパウンドケーキ型

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	150℃	40分	3

秋鮭ときのこの味噌マヨオイル焼き



調理法
焼く/魚介
食材
水産物(魚)
/さば・たら

食数 100g×8人分

材料

秋鮭(60g)8切れ
塩こしょう適宜
片栗粉適宜
片栗粉適宜
マヨネーズ100g
味噌40g
砂糖20g
たまねぎ(薄切り)160g
しめじ(ほぐす)75g
えのき(ほぐす)75g
にんじん(短冊切り)75g

作り方

- 鮭に軽く塩こしょうをし、片栗粉をまぶします。
- ④を混ぜ合わせておきます。
- アルミホイルに玉ねぎ⇒1⇒2⇒⑥の順番に乗せて包み、ホテルパンに並べ加熱します。
手順1
- 盛り付けて提供します。

使用ホテルパン 20mm・アルミホイル

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	15分	3

ぶりの照り焼き



調理法
焼く/魚介
食材
水産物(魚)
/ぶり

食数 60g×10切分

材料

ぶり(60g)10切
醤油50g
みりん50g
酒40g
砂糖10g
水溶き片栗粉適宜

作り方

- ④を鍋に合わせてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でゆるくトロみをつけます。
- 1の粗熱をとり、ぶりを30分以上浸けておきます。
- オープンシートを敷いたホテルパンに2を並べて加熱します。
手順1
- 器に盛り付け提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	40%	220℃	12分	3

鯖の塩焼き



調理法
焼く/魚介
食材
水産物(魚)
/さば・さわら

食数 80g×8人分

材料

鯖の切り身(70gカット)8切れ
塩適宜

作り方

- 鯖に塩をふり、オープンシートを敷いたホテルパンに並べ、加熱します。
手順1
- モードを切り替えて加熱します。
手順2

※切り身の大きさ、スタート時の鯖の温度(生か冷凍かで)焼き時間は異なります。
※こちらは、生の場合の焼成方法になります。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート **2工程調理**

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	300℃	4分	3
手順2	コンビ	40%	300℃	4分	3

卵の干草焼き



調理法



焼く/卵焼き
食材



卵/鶏卵

食数 60g×17人分

材料

卵	60g
しいたけ(薄切り)	90g
人参(千切り)	65g
絹さや(塩茹でて千切り)	40g
鶏胸挽き肉	150g
だし汁	50g
砂糖	10g
味りん	8g
淡口醤油	20g
だし汁	60g
砂糖	22g
淡口醤油	9g
塩	2g

作り方

1. 人参は下加熱します。**手順1**
2. 鍋に鶏ひき肉と(A)の調味料を入れて火にかけ、鶏そぼろを作り、しいたけ、1の人参、絹さやを加えて混ぜ合わせます。
3. ボールに卵を溶いて(B)で味づけをし、2を加えて混ぜ合わせます。
4. オーブンシートを敷いたホテルパンに3を流し入れ、**手順2**で加熱し、続いて**手順3**で加熱します。(計15分)

使用ホテルパン 40mm・オープンシート **3**工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	5分	3
手順2	コンビ	60%	160℃	12分	3
手順3	コンビ	60%	180℃	3分	3

もちりチーズinチヂミ



調理法



焼く/その他
食材



穀物/小麦粉

食数 70g×10人分

材料

小麦粉	160g
片栗粉	40g
卵	2個
中華スープの素	15g
水	50g
白いりごま	10g
ニラ(2cm)	120g
玉ねぎ(スライス)	75g
にんじん(千切り)	60g
とろけるチーズ	100g
ごま油	15g

作り方

1. (A)をボールに入れ、よく混ぜ合わせます。
2. (B)を1に入れ、混ぜ合わせたあと、ごま油を入れ混ぜる。
3. ホテルパンにオープンシートを敷いて、2を平らに流し、加熱します。**手順1**
4. 必要量にあわせて切り、器に盛り付け提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	200℃	12分	3

焼き茄子の田楽焼き



調理法



焼く/その他
食材



野菜(その他)
/なす

食数 3個で50g×6人分

材料

茄子(70g/本)	5本
しそ(細切り)	5枚
味噌	30g
みりん	30g
砂糖	15g
しそ(粗みじん)	5枚
マヨネーズ	30g

作り方

1. (A)をボールにあわせ、田楽たれを作ります。
2. オーブンシートを敷いたホテルパンに縦4本の切目を入れた茄子を並べ加熱します。**手順1**
3. 加熱した茄子の皮をむき、4等分にします。(お尻の方から剥く)
4. ホテルパンにオープンシートを敷いて3の茄子を並べ、1の田楽たれを塗り、加熱します。**手順2**
5. 皿に盛り付け、しそのをせ提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート **2**工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	270℃	8分	3
手順2	ホット	—	200℃	10分	3

野菜の焼き浸し



調理法



焼く/その他
食材



野菜(その他)
/なす

食数 60g×8人分

材料

茄子(8等分)	125g
シントウ	35g
椎茸(半分)	55g
かぼちゃ(薄切り)	125g
サラダ油	35g
大葉(千切り)	5枚
だし汁	130g
しょうゆ	50g
みりん	50g
砂糖	20g
ごま油	7g
生姜おろし	15g
大根おろし	200g

作り方

1. (A)にサラダ油をまぶし、オープンシートを敷いたホテルパンに並べます。
2. (B)を鍋にあわせ温め、汁を作ります。
3. 1を加熱します。**手順1**
4. 3に2の温めた汁を回しかけ、プラストチャーや真空冷却機などで冷却します。
5. 器に盛り付け、大葉のをせ提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	240℃	8分	3

お好み焼き



調理法

 焼く/その他
 食材

 穀物/小麦粉

食数 約100g×10人分

材料

卵 (Mサイズ)	3個
お好み粉 (山芋入り)	125g
水	100g
かつお粉	5g
小エビ	5g
天かす	15g
紅生姜	15g
キャベツ (粗みじん切り)	500g
豚バラ肉 (4cm長さ切り)	100g
お好み焼きソース	適宜
青のり	適宜
マヨネーズ	適宜
花かつお	適宜

作り方

1. ボールに①をよく混ぜ合わせ、②とキャベツを加えて混ぜ合わせ、生地を作ります。
2. オープンシートを敷いたホテルパンに1の生地を平らにならし、豚肉を広げてのせ、加熱します。
手順1
3. 2にお好み焼きソース、青のりをかけ、マヨネーズを絞り、花かつおをのせます。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	180℃	15分	3



温野菜

調理法

 蒸す
 食材

 野菜



モヤシ

重量/1kg
 時間/8分



ブロッコリー

重量/700g (1個15g)
 時間/7分



アスパラガス

重量/1kg
 時間/7分



ホウレン草

重量/500g
 時間/5分



キャベツ

重量/700g (1cm幅切)
 時間/10分



カボチャ

重量/1kg (1個20g)
 時間/15分



ジャガイモ

重量/1kg (1cm厚さ)
 時間/15分



人参

重量/1kg (1cm厚さ)
 時間/15分

使用ホテルパン 65mm穴あき

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	3

ホテルパン1枚分の目安時間です。
 2段で行う場合や、野菜のカットを大きくした場合は時間を延長してください。

彩りタラモサラダ



調理法



蒸す
食材



野菜(根菜類)
/じゃが芋

食数 100g×15人分

材料

じゃが芋(一口大)	1kg
きゅうり(半月薄切)	150g
人参(イチョウ薄切)	100g
玉ねぎ(薄切)	130g
たらこ	115g
無糖ヨーグルト	80g
マヨネーズ	95g
レモン汁	5g
にんにく(すりおろし)	3g
こしょう	適宜

※たらこを加熱する際はオープンシートを敷くと良いです。

作り方

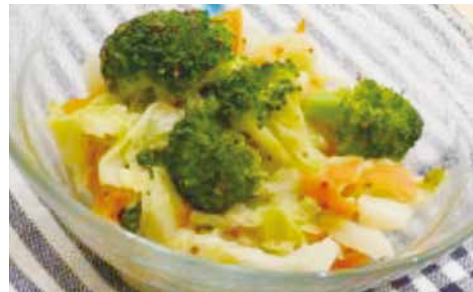
- ②を合わせ、ソースを作ります。(加熱が必要な場合は鍋で沸騰するまで加熱します)
- じゃが芋を穴あきホテルパンに入れて加熱します。
手順1
- ①を各穴あきホテルパンに入れて加熱し、加熱後冷却します。
手順2 きゅうり4分、人参・玉ねぎたらこ8分
- ②を熱いうちにマッシュし、③のたらこも一緒に潰します。
- ④に①のソースと冷却した野菜を入れて混ぜ合わせます。
- 器に盛り付けて提供します。

使用ホテルパン 65mm穴あき

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	120℃	15分	3
手順2	スチーム	パワー	100℃	4分・8分	3

温野菜のハニーマスタード和え



調理法



蒸す
食材



野菜(根菜類)
/人参

食数 60g×20人分

材料

にんじん(短冊切り)	300g
キャベツ(短冊切り)	500g
ブロッコリー(子房に)	300g
はちみつ	100g
マスタード	60g
マヨネーズ	60g
しょうゆ	30g
酢	20g
オリーブオイル	25g

作り方

- ①の野菜を切りそろえます。
- ②を混ぜ合わせ、調味液を作ります。
- ①の野菜をそれぞれ穴あきホテルパンに並べ、加熱します。
にんじん **キャベツ**
ブロッコリー
- 加熱した野菜を、プラストチラーや真空冷却機で冷やします。
- ②の調味液と和えて、提供します。

使用ホテルパン 65mm穴あき(野菜別に3枚使用)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
にんじん	スチーム	パワー	100℃	15分	3
キャベツ	スチーム	パワー	100℃	10分	3
ブロッコリー	スチーム	パワー	100℃	7分	3

温泉たまご



調理法



蒸す/卵
食材



卵/鶏卵

食数 20個分

材料

卵(L)	20個
ダン醤油	適量

作り方

- 卵を65mm穴あきホテルパンに並べ、加熱します。
手順1
- 加熱後、氷水にとり、冷却します。

※卵の入り方は常温のときと冷蔵庫からすぐ出したものでは異なります。

使用ホテルパン 65mm穴あき

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	70℃	22分	3

茶碗蒸し



調理法



蒸す/卵
食材



卵/鶏卵

食数 70φの器(卵液100ml入り)×8人分

材料

卵	200g
だし汁	640ml
淡口醤油	27ml
三つ葉	適宜
鶏胸肉	100g
むきエビ	8尾
椎茸(1/2カット)	4枚
ぎんなん(缶)	8個
かまぼこ(薄切り)	8枚

作り方

- とき卵とだし汁を合わせて漉し、淡口醤油で味をつけ、卵液を作ります。
- 鶏肉、むきエビはサッと湯通し、器に①の具材を入れて卵液を注ぎます。
- ②を穴あきホテルパンに並べてフタをし、加熱します。
手順1
- 仕上げに三つ葉を散らします。

例:【あん仕立てにする場合】鍋に、だし汁200mlに薄口醤油と味りん、各大さじ1を合わせて沸かし、くず粉でとろみをつけます。すりおろしたゆずの皮を加え、出来上がった茶碗蒸しの上から、ゆず風味あんをかけます。

使用ホテルパン 65mm穴あき・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	88℃	25分	3

焼く

蒸す

煮る

炒める

炊く

揚げる

お菓子

Steam Convection Oven

6

肉じゃが



調理法

煮る
食材

肉類/牛肉

食数 110g×12人分

材料

- じゃが芋(一口大)500g
- 人参(乱切り)150g
- 玉葱(くし切り)350g
- サラダ油15g
- しらたき(ゆがく)100g
- 牛薄切り肉(湯通しする)230g
- 《煮汁》
- だし汁600g
- 砂糖50g
- ⑧ 淡口醤油60g
- 濃口醤油35g
- 味りん12g
- 絹さや(塩茹で)40g

作り方

1. ホテルパンに①を入れて全体を混ぜ合わせ、加熱します。
手順1
2. 肉は鍋でサツと湯通しして、アクをおとしておきます。しらたきもサツとゆがいて、水気をぎります。
3. 鍋に⑧の調味料を合わせて沸かし、煮汁を作ります。
4. 1のホテルパンに2,3の煮汁を注ぎ、オープンシートで落とし蓋、さらにフタをして加熱します。**手順2**
5. 加熱後ザツと混ぜ合わせ、フタをしたまましばらくおいて味をなじませ、仕上げに絹さやを散らします。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ) **2工程調理**

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	180℃	10分	3
手順2	コンビ	100%	150℃	25分	3

ラタトゥイユ



調理法

煮る
食材

野菜(根菜類)
/玉ねぎ

食数 90g×13人分

材料

- 玉ねぎ(2cm角切)400g
- 人参(乱切)100g
- パプリカ(2cm角切)200g
- ① 南瓜(2cm角切)200g
- ピーマン(2cm角切)100g
- ホールトマト(2cm角切)400g
- オリーブ油75g
- ② にんにく(みじん切)10g
- 赤唐辛子1本
- ローリエ2枚
- 塩9g

作り方

1. ②をフライパン等で熱し、香りを出します。
2. ホテルパンに①と②、塩、ローリエを入れ混ぜ合わせ、フタをして加熱します。
手順1
3. 庫内から取り出し、よく混ぜて器に盛り、提供します。

※シンプルな味付けなので、野菜の旨味が引き出されます。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	30分	3

おでん



調理法

煮る
食材

野菜(根菜類)
/大根

食数 4人分

材料

- 大根(2cm厚さ輪切り)4個
- ゆで卵4個
- こんにゃく4切
- チクワ(1/2カット)4個
- はんぺん(1/4カット)4枚
- がんもどき(小)4個
- 《煮汁》
- だし汁700g
- 淡口醤油42g
- ① 味りん35g
- 砂糖10g
- ② 昆布6g

作り方

1. 大根は予め下加熱し、がんもどき、こんにゃくは湯通しします。
手順1
2. 卵は加熱して茹でたまごを作ります。**手順2**
3. 鍋に①を合わせて温め、煮汁を作ります。
4. ホテルパンに全ての具材・煮汁を入れ、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。**手順3**

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ) **3工程調理**

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	15分	3
手順2	スチーム	パワー	100℃	13分	3
手順3	コンビ	100%	120℃	60分	2

鯖の煮付け



調理法

煮る/魚介
食材

水産物(魚)
/さば・さわら

食数 70g×12人分

材料

- 鯖(70gカット)12切れ
- 生姜(薄切り)10g
- 水(又はだし汁)360ml
- 酒(煮切る)120ml
- ① みりん(煮切る)120ml
- 醤油120ml
- 砂糖54g

作り方

1. 鯖はサツと湯通しします。
2. 鍋に①を合わせ沸かし、煮汁を作ります。
3. ホテルパンにサバと生姜を入れ、2の煮汁を注ぎます。オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。
手順1

※照りが欲しい場合は①に水溶性片栗粉を加え、トロミ付けた煮汁を使用するとよいです。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	150℃	20分	3

きのこのマリネ



調理法



炒める
食材



野菜(その他)
しいたけ・きのこ類

食数 50g×11人分

材料

好きなキノコ	450g
玉ねぎ	150g
オリーブオイル	37g
にんにくすりおろし	7g
酢	22g
しょうゆ	11g
砂糖	11g
塩	1g
こしょう	適宜

作り方

1. ホテルパンに(A)を入れ混ぜ合わせます。
2. (B)をあわせておきます。
3. 1を加熱します。
手順1
4. 加熱後、2を入れ、ブラストチラーで冷やします。
5. お皿に盛り付け提供します。

使用ホテルパン 65mm

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	8分	3

酢豚



調理法



炒める
食材



肉類/豚肉

食数 100g×10人分

材料

豚肩ロース肉(一口大切り)	350g
肉の下味(醤油・ごま油・砂糖 各10g)	
玉葱(くし切り)	250g
人参(乱切り)	150g
赤パプリカ(乱切り)	100g
たけのこ(水煮)	150g
米酢	50g
醤油	100g
砂糖	100g
水溶性片栗粉(片栗粉20g・水35g)	
ピーマン(乱切り)	100g
片栗粉・ごま油	適宜

作り方

1. 豚肉は(A)で下味をつけ、片栗粉をまぶしてホテルパンに並べ、オイルスプレーします。65mmのホテルパンに(B)の野菜を入れてオイルスプレーします。(オイルスプレーがない場合は油をまぶす)
2. ピーマンに油をまぶし、加熱します。**手順1**
3. 1の肉と野菜は同時加熱します。
手順2
4. 鍋に(C)を合わせて沸かし、水溶性片栗粉でとろみをつけ、甘酢あんを作ります。
5. 野菜のホテルパンに豚肉とピーマンを合わせ、4の甘酢あんを加えて和え、ゴマ油を少々ふり、香りをつけます。

使用ホテルパン 65mm・20mm

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	180℃	4分	3
手順2	コンビ	100%	200℃	12分	3

焼きそば



調理法



炒める/麺
食材



麺・パン類/
中華麺

食数 250g×5人分

材料

焼きそば麺(4玉)	600g
豚バラ肉(薄切り)	150g
キャベツ(ざく切り)	300g
人参(細切り)	60g
ピーマン(細切り)	75g
赤パプリカ(細切り)	50g
ニラ(3cm長さ切り)	40g
オイスターソース	適宜
塩・こしょう	適宜
焼きそばソース (粉末又は液体ソース)	適宜

作り方

1. ホテルパンの中で麺をほぐしながら焼きそばソースと麺を混ぜ合わせます。この上に(A)の野菜、一番上に豚肉を広げるようにのせ、(B)を適宜ふります。
(※粉末ソース使用の場合は、塩コショウなしで、規定量をご使用下さい)
2. 1を加熱します。加熱後、麺と具をよく混ぜ合わせます。
手順1

※あらかじめ人参は、スチームモード(パワー)100℃で3分下加熱しておいてもよいです。

使用ホテルパン 65mm

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	80%	200℃	10分	3

ご飯



調理法



炊く/白飯
食材



穀物/米

食数 150g×10人分

材料

米	700g
水	840g

作り方

1. 洗った米を65mmホテルパンに入れ、分量の水を注ぎ軽くかき混ぜてならします。
※基本加水量は米の容積の1.2~1.4倍ですが好みにより調整してください。夏期は30分、冬期は1時間以上浸漬します。
2. ホテルパンにフタをして、加熱します。炊き上がったそのまま10分蒸らします。
手順1

※予熱は240℃にしておきます。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	25分	3

焼く

蒸す

煮る

炒める

炊く

揚げる

お菓子

Steam Convection Oven

8

お粥



調理法



炊く/おかゆ
食材



穀物/米

食数 七分粥で炊き上がり:約1.6kg

材料

【全粥】

米 200gに対して ……水 1L

【七分粥】

米 200gに対して ……水 1.4L

作り方

1. 米を洗い、30分～1時間ほど浸漬します。
2. ホテルパンに米と分量の水を入れ、加熱します。(フタなしで加熱します。)

手順1

使用ホテルパン 65mm

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	130℃	50分	3

五目炊き込みご飯



調理法



炊く/まぜ
食材



穀物/米

食数 160g×11人分

材料

米 ……650g

(米は洗って30分浸漬する)

だし汁 ……715g

酒 ……32g

① 味りん ……32g

薄口醤油 ……55g

塩 ……3g

干し椎茸(戻して細切り) ……5枚

油揚げ(細切り) ……50g

② ごぼう(ささがき) ……75g

人参(粗みじん切り) ……65g

鶏もも肉(1cm角切り) ……200g

きぬさや(塩ゆで) ……50g

作り方

1. 鍋に①を合わせてひと煮立させておきます。
2. ホテルパンに水気をきった米、①を入れて平らにし、②を散らしてフタをして加熱します。

手順1

3. 炊き上がったらフタをしたまま10分むらし、細切りした絹さやを加えます。

※予熱は240℃にしておきます。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	25分	3

エビピラフ



調理法



炊く/まぜ
食材



穀物/米

食数 130g×12人分

材料

米(洗って浸漬する) ……600g

コンソメブイオン ……780ml

(コンソメ13g使用)

バター ……25g

塩・こしょう ……少々

① 玉葱(粗みじん) ……90g

人参(粗みじん) ……50g

ピーマン(粗みじん)6個 ……60g

マッシュルーム(缶詰め) ……35g

② むきエビ ……100g

オリーブ油(又はサラダ油) ……20g

作り方

1. 水気をきった米と①をホテルパンに入れ、加熱します。

手順1

2. 鍋でコンソメを溶かし、ブイオンを作ります。

3. ①のホテルパンに②のブイオンを注いでひと混ぜしてフタをし、加熱します。

手順2

4. 炊き上がったら、バターを加え、フタをしたまま10分蒸らします。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	170℃	5分	3
手順2	コンビ	100%	200℃	25分	3

生姜の旨味ご飯



調理法



炊く/まぜ
食材



穀物/米

食数 160g×11人分

材料

米 ……750g

だし汁 ……400g

椎茸の戻し汁 ……400g

酒 ……30g

① 砂糖 ……18g

ごま油 ……12g

塩 ……5g

生姜(千切) ……38g

戻した干し椎茸 ……45g

② 鶏もも肉(小間切) ……150g

油揚げ(短冊切) ……40g

白ゴマ ……15g

万能ねぎ(小口切り) ……適宜

作り方

1. 米は洗って30分程浸漬しておきます。

2. 鍋に①を合わせて沸かします。

3. ホテルパンに水を切った米と、②を入れて平らにし、上に③を乗せ、フタをして加熱します。

手順1

4. 庫内から取り出し、10分蒸らした後、ゴマを加えてよく混ぜて器に盛り、ネギを散らして提供します。

※予熱は240℃にしておきます。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	100%	200℃	25分	3

サーモンフライ



調理法



揚げる/フライ
食材



水産物(魚)
/さけ・たら

食数 90g×8切れ分

材料

鮭(70g)	8切れ
クレイジーソルト	適量
① ガーリックパウダー	適量
ブラックペッパー	適量
はちみつ	25g
② マスタード	22g
マヨネーズ	80g
牛乳	12g
③ こしょう	適量
パセリ	適量
卵	50g
④ 小麦粉	60g
水	70g
パン粉	120g
サラダ油	50g

作り方

1. 鮭に①を適量振り下味をつけます。
2. ②を合わせてソースを作ります。
3. ③を合わせてアパレイコを作ります。
4. パン粉をローストして色を付けます。(ホテルパンを庫内から出したら混ぜる、を3~4回繰り返します。) **手順1**
5. 3にサラダ油をなじませ、1を3→パン粉の順につけてホテルパンに並べ加熱します。**手順2**
6. 器に盛り、ソースをかけて提供します。
※加熱後は、網等にあけておくと衣がサクツとした状態を保ちやすくなります。

使用ホテルパン 20mm(ローストパン粉は65mm) **2工程調理**

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	230℃	3分	1
手順2	コンビ	20%	210℃	16分	2

茄子の揚げびたし



調理法



揚げる
食材



野菜(その他)
/なす

食数 60g×8人分

材料

茄子(8等分)	270g
サラダ油	35g
大葉(千切り)	5枚
大根おろし	200g
生姜おろし	15g
だし汁	130g
① しょうゆ	50g
みりん	50g
砂糖	20g
② ごま油	7g

作り方

1. 茄子にサラダ油をまぶし、オーブンシートを敷いたホテルパンに並べます。
2. ①を鍋にあわせ温め、汁を作ります。
3. 1を加熱します。**手順1**
4. 3に2の温めた汁を回しかけ、ブラストチラーや真空冷却機等で冷却します。
5. 器に盛り付け、大葉をのせ提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	250℃	8分	3

鶏のから揚げ



調理法



揚げる
食材



肉類/鶏肉

食数 30g×16個分

材料

鶏もも肉(30g×16個)	480g
醤油	28g
① 酒	20g
生姜(すりおろし)	8g
小麦粉	30g
② 片栗粉	30g
サラダ油	少量

作り方

1. ボールに①を混ぜ合わせ、鶏肉を1時間漬けます。
 2. 1に②を加えて混ぜ合わせ、皮を上にしてホテルパンに並べます。(粉をよくもみ込むようにして、衣は湿った状態にする)
 3. 加熱します。**手順1**
- ※より衣をクリスピーにしたい場合
①ホットモード210℃で5分(ダンパー開)風量③
②ホットモード190℃で5分(ダンパー開)風量③
加熱でもよいです。

使用ホテルパン 25mmノンスティック

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	20%	200℃	10分	3

豚ヒレ肉のパン粉焼き



調理法



揚げる/カツ
食材



肉類/豚肉

食数 40g×12切れ分

材料

豚ヒレ肉	(40g×12切れ) 480g
塩・こしょう	各少々
① マヨネーズ	110g
西京みそ	45g
② パン粉	100g
パルメザンチーズ	30g
パセリ(みじん切り)	適宜
(またはドライパセリ)	
オリーブ油	適宜

作り方

1. ボールに①を合わせ、別のボールに②を混ぜ合わせます。
 2. 肉に軽く塩、こしょう、①の味噌マヨネーズを塗り、オープンシートを敷いたホテルパンに並べます。
 3. 2に②のパン粉をのせ、オリーブ油をまわしかけ(またはオイルスプレーして)加熱します。**手順1**
- ※豚ヒレ肉の他、鶏胸肉でおこなってもよいです。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	200℃	10分	2

焼く

蒸す

煮る

炒める

炊く

揚げる

お菓子

Steam Convection Oven

いちごのショートケーキ



調理法



お菓子/焼く
食材



穀物/小麦粉

食数 100g×6人分

材料

卵白	3個
砂糖	37g
卵黄	3個
砂糖	15g
サラダ油	30g
牛乳	53g
パニラオイル	適宜
薄力粉	58g
生クリーム	225g
砂糖	12g
いちご	適宜

作り方

1. 卵白に砂糖を3~4回に分けて角が立つまでメレンゲを作ります。
2. 卵黄に砂糖をあわせ白っぽくなるまで泡立て、④を入れさらに混ぜます。
3. 2にふるった薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ、さらに1のメレンゲを入れメレンゲをつぶさないように混ぜます。
4. ホテルパンにオープンシートを敷き、3を流してカードでならし加熱します。**手順1**
5. 粗熱をとった4を半分に切り、片方に泡立てた生クリームを塗り、半分に切ったいちごを並べ、さらに埋めるように生クリームを塗ってから、もう片方のスポンジを重ねます。
6. 表面に生クリームを丁寧塗り、飾りのホイップと苺を飾ったら、そのまま冷蔵庫で寝かせます。
7. 人数分切り分けて、お皿に盛り付けて提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	170℃	20分	L

ココアのバナナケーキ



調理法



お菓子/焼く
食材



穀物/小麦粉

食数 50g×18人分

材料

薄力粉	150g
純ココア	45g
ベーキングパウダー	3g
バナナ	3本
ラム酒	22g
卵	82g
砂糖	120g
サラダ油	60g
牛乳	75g
パニラオイル	適宜

作り方

1. ボールに⑥を上から順番に入れ、その都度よく混ぜる。
2. 1に④をあわせて振ったものを入れさっくりと混ぜる。
3. バナナは1/3は薄い輪切りに、2/3は潰してラム酒と混ぜあわせる。
4. 2に3の潰したバナナを合わせ、オープンシートを敷いたホテルパンに流し入れ、輪切りしたバナナを飾って焼く。**手順1**
5. 粗熱を取って切り分けて提供す。(冷やすとより美味しいです)

使用ホテルパン 40mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	180℃	20分	2

クルミとバナナのカップケーキ



調理法



お菓子/焼く
食材



穀物/小麦粉

食数 50φ×30H紙カップ7個分

材料

バナナ(1cm角切り)	100g
無塩バター	75g
砂糖	75g
卵	83g
薄力粉	135g
ベーキングパウダー	6g
クルミ(ローストして粗く刻む)	20g

作り方

1. ボールに室温で柔らかくしたバターと砂糖を入れ、クリーム状に練り混ぜ、白っぽくなったら溶き卵を5回に分けて加え、そのつどよく混ぜ合わせます。
2. 1にふるった④を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜあわせ。刻んだバナナも加えて混ぜます。
3. 紙カップに2の生地を7分目まで入れ、クルミをトッピングして焼きます。**手順1**

使用ホテルパン 20mm

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	170℃	15分	1

キプフェル



調理法



お菓子/焼く
食材



穀物/小麦粉

食数 10g×18個分

材料

無塩バター	60g
粉糖	20g
仕上げ用粉糖	適宜
薄力粉	80g
アーモンドプードル	25g
塩	適宜

作り方

1. ボールに室温に戻したバターを入れ、ハンドミキサーでほぐしたところに粉糖を入れ、白っぽくふんわりとするまで5分ほどかけて泡立えます。
2. ふるっておいいた④を加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜます。
3. 2をひとまとめにして取出し、18等分にちぎって、1つずつ両手で転がしてひも状にし、オープンシートを敷いたホテルパンに置きながら三日月型に曲げ、上から軽く押さえます。
4. 3を加熱します。**手順1**
5. 完全に冷めたら粉糖をまぶします。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	160℃	15分	L



焼く

蒸す



煮る



炒める



炊く



揚げる



お菓子



Steam



Convection



Oven



お菓子



お菓子



お菓子



お菓子



お菓子



お菓子



お菓子

スフレフロマージュ



調理法

お菓子/焼く
食材

穀物/小麦粉

食数 ココット型×9個分

材料

クリームチーズ	135g
砂糖	40g
卵黄	2個分
レモン汁	10g
生クリーム	110g
薄力粉	24g
卵白	2個分
グラニュー糖	40g

※メレンゲは泡立てすぎると、割れの原因になります。
※焼き立てはふんわり、冷やすとしっかりと濃厚な食感になります。
※加熱の温度を変える際は、扉を開けずに設定温度を変えて運転して下さい。

作り方

1. クリームチーズを常温に戻し、ボールに入れクリーム状になるまで練ります。
 2. 1に砂糖、卵黄、レモン汁、生クリームの順に入れ、各材料入れる度にホイッパーでよく混ぜます。
 3. 2に薄力粉を入れ、ダマが無くなるまでホイッパーでよく混ぜます。
 4. 卵白をハンドミキサーで混ぜ、グラニュー糖を3回に分けて入れ、メレンゲを作ります。
 5. 3に4のメレンゲを3回に分けて入れ、その都度よく混ぜます。
 6. 5を容器に分注し、ホテルパンに並べて加熱します。(2段階加熱)
- 手順1・手順2

使用ホテルパン 20mm・ココット等

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	40%	120℃	20分	L
手順2	コンビ	40%	150℃	10分	L

フレンチトースト



調理法

お菓子/焼く
食材麺・パン類/
パン

食数 150g×4人分

材料

食パン(6枚切)	4枚分
卵	90g
砂糖	30g
牛乳	280g
オイルスプレー	適宜

作り方

1. ボールに①を合わせて砂糖が溶けるまでよく混ぜます。
 2. 1に牛乳を入れて生地を作ります。
 3. 2に食パンを浸します。(1時間以上浸すと中まで液が染み込みます)
 4. オーブンシートを敷いたホテルパンに3を並べ、加熱します。
- 手順1

5. 皿に盛り付けて提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	60%	220℃	12分	3

焼きリンゴの生クリーム添え



調理法

お菓子/焼く
食材

果物/りんご

食数 60g×6人分

材料

りんご	1個
グラニュー糖	22g
シナモンパウダー	1g
バター	7g
飾り用グラニュー糖	5g
生クリーム	100ml
グラニュー糖	7g
レモン汁	3g

※皮が気になるようであれば、剥いてから加熱してください。

作り方

1. りんごは皮付きのまま4つに切って、芯をとったら1.5cmの厚さに串切りします。
2. グラニュー糖とシナモンを混ぜて、りんごにまぶします。
3. ①をボールに入れ、ハンドミキサーで泡立てます。
4. ホテルパンにオープンシートを敷き、りんごを並べ、バターを散らして加熱します。手順1
5. 飾り用のグラニュー糖をふってさらに加熱します。手順2
6. 皿に盛り付け、生クリームを添えて提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

2工程調理

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	コンビ	50%	150℃	15分	3
手順2	ホット	—	250℃	3分	3

米粉とあんこのクッキー



調理法

お菓子/焼く
食材

穀物/上新粉

食数 4×4cm12枚分

材料

粒あん(缶詰)	100g
米粉	100g
ラード	50g

※ラードの量は、あんこの水分量によって調整します(まとまりにくいようなら足します)
※生地を棒状にする際は強く握って固めるようにしてください。(切った時に崩れにくくなります)
※出来た生地はしっかり凍らせて固める事で、きれいに切ることが出来ます。
※出来上りは柔らかいですが、冷めるとサクとした食感になります。

作り方

1. 全ての材料をボールに入れて、よく混ぜ合わせます。
 2. ひとかたまりにし、ラップで包み棒状にします。
 3. 2を冷凍庫で30分以上冷やします(固めるため)。
 4. 十分冷やしたら、1cmの厚さに切り分けます。
 5. ホテルパンにオープンシートを敷き4を並べて加熱します。
- 手順1

6. 粗熱をとり、提供します。

使用ホテルパン 20mm・オープンシート

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	ホット	—	180℃	15分	1

ぼたもち



調理法



お菓子/蒸す
食材



穀物/もち米
うるち米

食数 100g×30個分

材料

① もち米490g
うるち米210g
水米の0.75倍量
こしあん1.5kg

作り方

1. ①を洗い、直ぐに水を注いでフタをし、加熱します。

手順1

2. 1を庫内で15分蒸らし、丸めて成型後にラップ等を使ってあんで包みます。

3. 器に盛り、提供します。

※水の使用量はトータルで米の重量の0.75倍となるので、洗米後に吸水量を量って下さい。

※洗米後は出来るだけ早く加熱して下さい。

使用ホテルパン 65mm・20mm(フタ)・ラップ

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	100℃	35分	3

カスタードプリン



調理法



お菓子/蒸す
食材



卵/鶏卵

食数 90ml入りプリンカップ11個分

材料

卵(3個)165g
グラニュー糖80g
牛乳400ml
生クリーム100ml
バニラエッセンス少々
(カラメルソース)
グラニュー糖100g
水30g
熱湯70g

※フタの代わりにオープンシートをかぶせ、飛ばないように焼き網等でおもしをして加熱してもよいです。

作り方

1. (カラメルソースを作ります)

鍋にグラニュー糖と水を入れて強火にかけ、茶色く色付いたら、熱湯を加えて鍋をゆすりながら溶きのばします。(器にカラメルソースを大さじ1杯ずつ入れておきます)

2. 鍋にグラニュー糖と牛乳を入れて温め、グラニュー糖が溶けたら粗熱をとります。

3. ボールに卵を溶き、2を加えて混ぜ、漉します。ここに生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜ、カップに注ぎます。

4. 3を穴あきホテルパンに並べてフタをし、加熱し、冷却します。

手順1

使用ホテルパン 65mm穴あき・20mm(フタ)

手順	調理モード	蒸気量	調理温度	調理時間	風量
手順1	スチーム	パワー	90℃	25分	3



小型スチームコンベクションオープン

レシピブック

Recipe Book



DAIWA NETWORK

信頼で結ばれたワイドなサービスネットワーク。

<http://www.drk.co.jp>

大阪本社 〒543-0028 大阪市天王寺区小橋町3-13 大和冷機上本町DRKビル
TEL.06(6767)8171 FAX.06(6767)3339

東京本社 〒110-0016 東京都台東区台東2-4-3 大和冷機秋葉原DRKビル
TEL.03(5816)5151 FAX.03(5816)5181



この印刷物は植物油を使用した
環境対応型インキで印刷しています。

信頼のサービス・メンテナンス・情報ネットワーク

Daiwa

大和冷機工業株式会社

2018年12月現在 宣伝物注文No.118030000