

IH調理器篇



コーンスープ



【材料】(4人前)

- ◆玉葱(スライス)…100g
- ◆セロリ(スライス)…20g
- ◆じゃが芋(スライス)…80g
- ◆バター…20g
- ◆水…600cc
- ◆チキンコンソメ(キューブ)…2個
- ◆とうもろこし(ホール缶)…250g
- ◆牛乳…300cc
- ◆生クリーム…120cc
- ◆塩、こしょう…適宜
- ◆小麦粉…30g
- ◆バター…30g

ブルマニエ

【使用機器】IH調理器:3kW

●作り方	●機器設定・その他ポイント	
① 玉葱、セロリはバター20gで炒める。	レベル:40	
② ①に水で溶いたチキンコンソメ、じゃが芋、とうもろこしを加え、じゃが芋が柔らかくなるまで煮る。	レベル:40	
③ ②に牛乳を加え、ミキサー又はハンドミキサー等で攪拌する。	レベル:切	
④ ③に生クリームを加え、塩、こしょうで味を調える。	レベル:30→最小 ※生クリームを入れた後は沸騰させない。	
⑤ バター30gと小麦粉30gを練り合わせ、ブルマニエを作る。		
⑥ ④に⑤を加え、とろみを付けて1分ほど煮込んだ後、シノワで濾して完成。	レベル:最小→30→切 ※提供時に再加熱する時は、湯煎である程度温めてからIH調理器で加熱するとスムーズに作業できる。	