

魚の照り焼き

食数 1/1 ホテルパン 50g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	魚の切り身(50g)	18切	12切
	…ブリ、タラ、鯛、鮭、鯖 等		
A	濃口しょうゆ	100g	67g
	みりん	100g	67g
	酒	80g	53g
	上白糖	20g	13g
	片栗粉	14g	9.3g
	水	24g	16g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① Aを鍋に合わせてひと煮立ちさせ、火を止めたら水溶き片栗粉を加えよく混ぜ、再度火をつけてとろみをつけます。
- ② ①の粗熱を取り、魚の切り身を30分以上浸けておきます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を並べ、加熱します。
コンビ モード・調理温度210℃・調理時間10分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※①の加熱中、鍋から炎が上がる場合があるので、上から覗きこまないようにしてください。脂の多いお魚を使用する場合は、10℃下げても良いです。