

# 鮭のちゃんちゃん焼き

食数 1/1 ホテルパン 100g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
鮭(40g) .....	24切	16切
<b>A</b> 味噌 .....	180g	120g
酒 .....	120g	80g
みりん .....	120g	80g
上白糖 .....	30g	20g
有塩バター .....	70g	47g
<b>B</b> キャベツ(ざく切り) .....	600g	400g
人参(短冊薄切り) .....	160g	107g
しめじ(ほぐす) .....	200g	133g
ピーマン(1cm幅細切り) .....	100g	67g
ねぎ(斜め薄切り) .....	200g	133g
片栗粉 .....	32g	21g



使用ホテルパン 65mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① **A** の酒とみりんは火にかけアルコールを飛ばし、残りの調味料を加えて混ぜます。
- ② 鮭を①に浸けておきます。
- ③ ホテルパンに **B** の野菜を入れ、片栗粉を均等に絡ませます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ③の上に②を重ねないように並べます。残った調味液も全て入れ、加熱します。
- コンビ** モード・調理温度180℃・調理時間12分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 加熱後、全体を混ぜて提供します。