

銀だらの幽庵焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×21人分 2/3 ホテルパン 14人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
銀だら(60g切り身)	21切	14切
塩	適宜	適宜
A 柚子(輪切り)	5枚	3枚
柚子果汁	30g	20g
酒	100g	67g
みりん	115g	77g
濃口しょうゆ	115g	77g
西京みそ	50g	33g



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 ボールに**A**を混ぜ合わせ、幽庵地を作ります。
- ② 銀だらに薄く塩を振ってしばらくおき、水気をふき取り、①に1時間ほど漬けておきます。

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200℃・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。