\煮る/ 01

かぼちゃの煮物

食数 1/1 ホテルパン 100g×25人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
	かぼちゃ(一口大)	2300g	1500g
A	だし汁	600g	400g
A	上白糖	80g	50g
A	みりん	90g	60g
A	濃口しょうゆ	120g	80g
A	塩	適宜	適宜

使用ホテルパン 65mm・フタ有り
使用推奨備品 オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンにかぼちゃと①の熱い煮汁を入れ、オーブンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。 コンビ モード・調理温度150℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3
盛付・提供	③ フタをしたまま30分以上蒸らし、器に盛り付け提供します。

※煮崩れ防止のため、皮は下にしてホテルパンに置いてください。