

黒豆煮

食数 1/1 ホテルパン 60g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
黒豆	1050g	700g
A 水	3600g	2400g
上白糖	900g	600g
濃口しょうゆ	60g	40g
塩	18g	12g
重曹	6g	4g
〈追加分〉		
B 水	1200g	800g
上白糖	300g	200g
濃口しょうゆ	20g	13g
塩	6g	4g
重曹	2g	1.3g
水あめ	225g	150g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り
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** を合わせ、煮汁を作ります。(加熱はしなくても良いです)
- ② 黒豆を水で洗って、①に入れて、一晩寝かせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ 翌日②を火にかけて、灰汁をとります。(沸騰はさせない様にします)
- ④ ③をホテルパンに移し、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。**【3段階加熱】**
コンビ モード・調理温度120℃・調理時間120分・蒸気量100%・風量3
 追加分の**B**の煮汁を加え、**コンビ** モード・調理温度120℃・調理時間120分・蒸気量100%・風量3
 水あめを加え、**コンビ** モード・調理温度120℃・調理時間60分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 取り出して、常温でゆっくり冷まします。

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※黒豆は急激な温度変化で割れ、しわが寄ります。また、豆が煮汁から露出している状態もしわが寄る原因になります。※これらに気を付けて調理を行うと、きれいな黒豆が煮あがります。