

筑前煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×40人分 2/3 ホテルパン 26人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	A 鶏もも肉(一口大)	900g	600g
	たけのこ水煮(乱切り)	300g	200g
	里芋	600g	400g
	にんじん(乱切り)	300g	200g
	ごぼう(乱切り)	200g	133g
	れんこん(乱切り)	200g	133g
	こんにゃく(一口大に切り湯通し) ..	400g	270g
	サラダ油	40g	27g
	干し椎茸(乾)	20g	13g
	B だし汁	350g	233g
	椎茸の戻し汁	300g	200g
	濃口しょうゆ	160g	106g
	上白糖	70g	46g
	みりん	50g	33g
	C 片栗粉	20g	13g
	L だし汁	50g	33g
	絹さや(塩茹で)	90g	60g



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 干し椎茸を戻し汁で使う分+αの水で戻しておきます。
- ② 絹さやは筋を取って、塩茹でしておきます。
- ③ **B**を鍋に合わせて加熱をし、**C**の水溶き片栗粉でとろみをつけ、煮汁を作ります。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ **A**をホテルパンに入れ、サラダ油を絡めて加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ ④に③の煮汁、干し椎茸を混ぜ合わせ、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。
コンビ モード・調理温度160℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3
- ⑥ 加熱後、軽く混ぜ合わせて、絹さやを散らし、再度フタをして15分程放置します。

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。