

カレイの煮付け

食数 1/1 ホテルパン 70g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	カレイ(切り身70g)	30切	20切
	酒	30g	20g
A	酒	450g	300g
	みりん	145g	97g
	濃口しょうゆ	200g	133g
	ザラメ	110g	73g
	水	400g	266g
	生姜(スライス)	30g	20g



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 カレイは軽く水で洗って拭き取り、酒を振ったら10分程度置き、ホテルパンに並べます。 ② Aの酒とみりんのみ鍋に入れ加熱しアルコールを飛ばしたら、他の調味料を加え、沸騰したら火を止めます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ①に熱い②を注ぎ、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200℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3 ④ 15分程度蒸らします。
盛付・提供	⑤ とても柔らかく崩れやすいので、気を付けながら器に盛り付け、提供します。

※②で、アルコールを飛ばす際、炎が上がりますので、炎が消えるまで加熱をしてください。危険ですので、絶対に上から覗かないようにしてください。
※状況によって炎が上がらない場合もあります。その場合は沸騰後30秒間、沸騰状態を続けたから他の調味料を加えてください。
※加熱中は煮崩れませんが、盛り付けの際に崩れやすいので、気を付けて盛り付けを行って下さい。少し冷めてからの方が崩れにくいです。