

冷凍赤魚の煮物

食数 1/1 ホテルパン 70g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
冷凍赤魚(70g程).....	30切	20切
A だし汁	1050ml	700ml
濃口しょうゆ	215g	143g
みりん	60g	40g
上白糖	90g	60g
生姜(千切り)	30g	20g
塩	4g	2.5g
B 片栗粉	38g	25g
水	40g	26g



使用ホテルパン 20mm・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 鍋に**A**を入れて沸かし、**B**を合わせた水溶き片栗粉でとろみを付けます。

加熱調理

(スチームコンベクション)

② オープンシートを敷いた20mmホテルパンに皮を下にして、魚を並べて加熱します。

ホット モード・調理温度260℃・調理時間7分・風量3

③ ②の魚を65mmホテルパンに移し、①の煮汁を注いで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150℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

④ 30分以上蒸らした後、器に盛り付け、提供します。

※煮る前の加熱は1/1ホテルパンに約14切乗ります。(2/3で約9切) ※加熱後、置く事で味を浸透させます。