

鶏手羽のやわらか煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×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 鶏手羽	3000g	2000g
濃口しょうゆ	66g	44g
A 中華スープの素	42g	28g
オイスターソース	90g	60g
濃口しょうゆ	85g	57g
上白糖	90g	60g
酒	90g	60g
赤唐辛子	3本	2本
水	2000g	1333g



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)

下処理
(スチームコンベクション)

調理手順

- ① 鶏手羽にしょうゆを絡めて、オープンシートを敷いた20mmホテルパンに乗せ、加熱します。
ホット モード・調理温度200℃・調理時間4分・風量3
- ② **A** を合わせて一度沸騰させます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ 65mmホテルパンに①、②を入れ、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130℃・調理時間60分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後の煮汁は鍋に移し、お好みで煮詰めます。

盛付・提供

- ⑤ 器に③を盛り付け、④をかけて提供します。