



カツ煮

食数 1/1 ホテルパン 170g×16人分 2/3 ホテルパン 11人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	カツ	8枚	6枚
	玉ねぎ(薄切り)	200g	133g
A	だし汁	500g	333g
	酒	100g	67g
	濃口しょうゆ	160g	107g
	みりん	120g	80g
	上白糖	50g	33g
卵A(溶く)		300g	200g
卵B(溶く)		300g	200g
三つ葉(ざく切り)		適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鍋にAを合わせ沸かし、溶いた卵Aを入れ、かき玉汁を作ります。
- ② ホテルパンにカツをのせ、カツのまわりに玉ねぎを入れます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ①のかき玉汁を玉ねぎにかけるように入れ、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8分・蒸気量100%・風量3
- ④ ③に溶いた卵Bをカツのまわりに注ぎ、カツの上に三つ葉を散らして再度加熱します。
コンビ モード・調理温度160℃・調理時間3分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※玉ねぎをかき玉汁に浸すようにして加熱すると熱が伝わりやすくなり柔らかく仕上がります。