



鮭ときのこのホイル焼き

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

| | | | |
|-----------|---------------------|----------------|----------------|
| 材料 | 鮭(60g切り身) …………… | 1/1 ホテルパン 15切れ | 2/3 ホテルパン 10切れ |
| | A しいたけ(細切り)…………… | 230g | 150g |
| | シメジ(ほぐす)…………… | 230g | 150g |
| | ブロッコリー(小房)…………… | 150g | 100g |
| | 塩・こしょう …………… | 適宜 | 適宜 |
| | 醤油 …………… | 90g | 58g |
| | 酒 …………… | 75g | 48g |
| | バター(さいの目にカット) …………… | 60g | 40g |



使用ホテルパン 20mm平型・アルミホイル

| 工程(使用機器) | 調理手順 |
|-----------------------|--|
| 下処理 | ① 鮭に塩、こしょうしてアルミホイルの上におき、鮭の上にAを適宜のせます。 一人分につき酒、醤油を各小さじ1、バター4gをのせ、しっかりとアルミホイルで包みます。 |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ② ①をホテルパンに並べ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間12分 ← Concierge200 の場合 No.518 鮭ときのこのホイル焼き |
| 盛付・提供 | ③ ②を盛り付けます。 |