



鱈の照り焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×21切れ 2/3 ホテルパン 13人分

材料	さわら(60gの切り身).....	21切れ	13切れ
	(仕上げ用たれ) 照り焼きのたれ(市販品)	適宜	適宜
	(漬けだれ)		
A	醤油	100g	65g
	酒	90g	58g
	味りん	90g	58g
	砂糖	27g	17g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① A を沸かして冷まし、漬けだれを作り、さわらを30分から1時間、浸けこみます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに、①のさわらを並べ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量50%・調理温度220℃・調理時間7分 ← Concierge200 の場合 No.526 鱈の照り焼き ③ モードを替え、さらに加熱します。 ホット モード・調理温度220℃・調理時間4分 ← Concierge200 の場合 No.594 鱈の照り焼き(次工程)
盛付・提供	④ 仕上げのタレを塗って器に盛りつけます。

※③の加熱前に仕上げ用のタレを塗ってもよい。