

鯖の西京焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×21人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さわら (60gの切り身).....	21切れ	13切れ
A 西京みそ	150g	100g
砂糖	20g	13g
酒 (煮きる).....	50g	33g
味りん (煮きる)	50g	33g



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 さわらはAの合わせ味噌だれに、2時間ほど漬けます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ホテルパンに①を並べ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量50%・調理温度210℃・調理時間10分

← **Concierge200** の場合 No.527 鯖の西京焼き

盛付・提供

③ 器に盛りつけます。