



鯖のやわらか味噌焼き

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	さわら(60gの切り身).....	21切れ	13切れ
	酒.....	適宜	適宜
	生姜(薄切り).....	30g	20g
	椎茸(薄切り).....	80g	50g
	(合わせ味噌だれ)		
A	合わせ味噌.....	200g	130g
	酒.....	40g	26g
	味りん.....	80g	52g
	砂糖.....	75g	48g



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 鍋にAを合わせ、加熱しながら練り混ぜて味噌だれを作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに鯖を並べ、酒をふり、生姜をのせて蒸します。 スチーム モード・蒸気量エコ・調理温度100℃・調理時間5分 ← Concierje200 の場合 No.529 鯖のやわらか味噌焼き
	③ 鯖に味噌だれを塗り(絞り袋を使用してもよい)、椎茸をのせ、加熱します。 コンビ モード・蒸気量40%・調理温度230℃・調理時間5分 ← Concierje200 の場合 No.593 鯖のやわらか味噌焼き(次工程)
盛付・提供	④ 器に盛りつけます。