



# ブリの照り焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×21人分 2/3 ホテルパン 13人分

<b>材料</b>	ぶり(60g切り身).....	21切れ	13切れ
	(仕上げ用) 照り焼きのタレ(市販).....	適宜	適宜
A	醤油.....	100g	65g
	味りん.....	100g	65g
	酒.....	100g	65g
	砂糖.....	18g	12g



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、ぶりを1時間ほど漬けます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンにぶりを並べ、加熱します。 <b>ホット</b> モード・調理温度220℃・調理時間9分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.532 ブリの照り焼き
盛付・提供	③ 加熱後、仕上げ用のタレをハケで塗り、器に盛り付けます。