



## 銀だらの幽庵焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×21人分 2/3 ホテルパン 13人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b>		
銀だら (60g切り身).....	21切れ	13切れ
塩.....	少々	少々
<b>A</b> 柚子 (輪切り) .....	5枚	3枚
└ 柚子果汁 .....	30g	20g
<b>B</b> 酒.....	100g	65g
└ 味りん.....	115g	75g
└ 醤油.....	115g	75g
└ 西京みそ .....	50g	32g



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 ポールに**A**と**B**を混ぜ合わせ、幽庵地を作ります。
- ② 銀だらに薄塩をしてしばらくおき、水気をふき取り、幽庵地に1時間ほど漬け込みます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに②を並べ、加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間10分

← **Concierje200** の場合 No.535 銀だらの幽庵焼き

盛付・提供

- ④ 器に盛り付けます。