



# 焼きなすの梅肉ソース

食数 **1/1 ホテルパン** 80g×15人分 **2/3 ホテルパン** 10人分

<b>材料</b>	なす(12本) ……………	1kg	650g
	<b>A</b> 青じそ(10枚・細切り) ……………	5g	3g
	みょうが(3個・薄切り) ……………	45g	30g
	花かつお ……………	適宜	適宜
<b>B</b> だし汁 ……………	400g	260g	
	淡口醤油 ……………	68g	48g
	酢 ……………	10g	6g
	水溶きくず粉 ……………	30g	20g
	梅干し(細かくたたく) ……………	60g	40g



使用ホテルパン 20mm平型

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鍋に <b>B</b> を合わせて沸かし、水溶きくず粉でとろみをつけ、梅干しを混ぜ合わせて梅肉ソースを作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② なすに縦4本の切れ目を入れてホテルパンに並べ、加熱します。 <b>ホット</b> モード・調理温度280℃・調理時間12分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.546 焼きなすの梅肉ソース
盛付・提供	③ なすの皮をむき、食べやすくカットして器に盛ります。梅肉ソースと <b>A</b> の薬味をナスの上にのせます。

※皮をむいたナスは丸ごと淡口醤油(適宜)を加えだし汁に漬けて冷やし、そのあと梅肉ソースをかけることさらに味のなじみがよくなります。