



南瓜の煮物

食数 1/1 ホテルパン 100g×23人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料	かぼちゃ(3cm角切り) ……………	2.3kg	1.5kg
	A だし汁 ……………	600g	400g
	砂糖 ……………	68g	45g
	味りん ……………	100g	68g
	淡口醤油 ……………	135g	90g



使用ホテルパン 65mm 深型・フタ有り・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンにかぼちゃと①の煮汁を入れ、オープンシートで落とし蓋をしてさらにフタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度140℃・調理時間18分 ← Concierje200 の場合 No.700 南瓜の煮物
盛付・提供	③ 下にたまった煮汁をスプーンで上から回しかけ、しばらく味をなじませます。

※オープンシートは風で飛ばないように、焼きアミ等でおもしろをする。(またはフタをする)