



きんぴらごぼう

食数 1/1 ホテルパン 60×25人分

2/3 ホテルパン 17人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A ごぼう(ささがき)	1kg	667g
人参(千切り)	300g	200g
れんこん(薄切り)	200g	133g
ごま油	24g	16g
(煮汁)		
B だし汁	800g	533g
醤油	216g	144g
味りん	180g	120g
酒	90g	60g
砂糖	100g	67g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)

下処理
(スチームコンベクション)

- ① ホテルパンに**A**を入れ、ごま油をまぶして加熱します。
コンビ モード・蒸気量60%・調理温度160℃・調理時間10分
- ② 鍋に**B**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)

- ③ ①に②の煮汁を注ぎ、フタをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間20分 ← **Concierge200** の場合 No.701 きんぴらごぼう

盛付・提供

- ④ ③を盛りつけ、好みで七味唐辛子やゴマをふります。