



金時豆の甘煮

食数 1/1 ホテルパン 60g×38人分

2/3 ホテルパン 24人分

材料		
	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
金時豆(一晩、浸漬する)	1kg	650g
A 砂糖	500g	325g
醤油	40g	26g
水	1.8kg	1.2kg



使用ホテルパン 穴あき・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 金時豆は鍋で下茹でして、茹でこぼします。 ② 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)	③ ホテルパンに①と②を入れ、オープンシートで落としづたをし、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60分 ← Concierge200 の場合 No.702 金時豆の甘煮
盛付・提供	④ しばらくおいて味をなじませ、器に盛り付けます。

※①はアクを取るため鍋で茹でますが、コンビ180℃で30分加熱して、水煮にしてもよい。