



切り干し大根の煮物

食数 1/1 ホテルパン 60g×36人分

2/3 ホテルパン 23人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
切り干し大根(もどす)	乾燥で240g	156g	
A	油揚げ(油抜きして細切り)	150g	98g
	人参(千切り)	180g	115g
	干し椎茸(戻して細切り)	乾燥で20g	13g
	削り節	10g	6g
	(煮汁)		
B	だし汁	900g	585g
	淡口醤油	205g	133g
	砂糖	60g	39g
	味りん	135g	88g
	酒	90g	57g



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り・オーブンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① もどして食べやすく切った切り干し大根をホテルパンに入れ、加熱します。 スチーム モード・蒸気量/パワー・調理温度100℃・調理時間10分
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 鍋にBを合わせて沸かし、煮汁を作ります。 ③ ホテルパンに①、A、②の煮汁を注ぎ、オーブ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150℃・調理時間25分 ← Concierge 200 の場合 No.703 切り干し大根の煮物
盛付・提供	④ ③に削り節を加えて混ぜ、器に盛りつけます。

※干し椎茸の戻し汁(200gほど)も、だし汁に加えて使用するとよいです。 ※具材にツナ缶150gを加えても、おいしくできます。