



黒豆

食数 1/1 ホテルパン 80g×40人分

2/3 ホテルパン 26人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
黒豆	1.4kg	910g
水あめ	300g	195g
A 水	4.8kg	3.2kg
きび糖 (又は上白糖)	1.2kg	780g
醤油	80g	52g
塩	23g	15g
重曹	8g	5g

※ **A** は多めに作り、途中の「差し水」としても使用します。



使用ホテルパン 65mm深型・オープンシート・フタ有り

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鍋に **A** を合わせて温め、砂糖を溶かし、黒まめを加えてそのまま一晩おきます。
- ② ①を鍋で沸かし、アクを取り除き、ホテルパンに移します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②に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120℃・調理時間5時間 ← **Concierje 200** の場合 No.704 黒豆
(途中、様子を見て、煮汁が少ないようであれば **A** で差し水をし、常に豆が煮汁に浸っているようにする)

盛付・提供

- ④ 煮上がり1時間前に水あめを加えて混ぜ、つや良く仕上げます。