煮る 7

さと芋の煮物

食数 1/1 ホテルパン 160g×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
	冷凍さと芋	2.5kg	1.7kg
A	だし汁	1.5kg	1kg
A	薄口醤油	216g	144g
A	味りん	144g	96g
A	砂糖	80g	53g
A	酒	50g	33g

使用ホテルパン　65mm深型・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 ホテルパンに冷凍さと芋と①を入れ、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 ← Concierge200 の場合 No.706 さと芋の煮物
盛付・提供	③ 器に盛りつけます。