



里芋と鶏肉のゆずみそ煮

食数 1/1 ホテルパン 140g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 冷凍さと芋	2kg	1.3kg
└ 鶏もも肉(一口大切り)	800g	553g
さやえんどう(塩茹で)	80g	53g
柚子の皮(すりおろし)	8g	5g
B だし汁	1.3kg	870g
薄口醤油	48g	32g
砂糖	40g	27g
味りん	48g	32g
白みそ	90g	60g



使用ホテルパン 穴あき・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 A は下蒸しします。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分
- 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 ホテルパンに①、②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.707 里芋と鶏肉のゆずみそ煮

盛付・提供

- ④ 仕上げに柚子の皮で香りをつけて盛り、さやえんどうを飾ります。