



## 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。