



じゃが芋のころ煮

食数 1/1 ホテルパン 150g×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
じゃが芋(一口大切り) ……………	1.5kg	1kg
鶏もも肉(一口大切り) ……………	750g	500g
上新粉 ……………	70g	45g
ピーマン(乱切り) ……………	180g	120g
サラダ油 ……………	30g	20g
バター(1cm角切り) ……………	30g	20g
(煮汁)		
A だし汁 ……………	120g	80g
醤油 ……………	130g	86g
味りん ……………	120g	80g
砂糖 ……………	78g	52g
水溶き片栗粉 ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm深型・オープンシート・20mm 平型・フタ有り

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 ピーマンをホテルパンにセットし、オイルスプレーして加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間4分
 ホテルパンにじゃが芋と鶏肉を入れ、サラダ油をまぶして加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間10分
- ② 鍋にAを合わせて沸かし、水溶き片栗粉でトロミをつけて煮汁を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ 深型のホテルパンにじゃが芋、鶏肉、煮汁を入れ、オープンシートで落としづたをしてさらにフタをして加熱します。
 加熱開始より14分たったところで、バターを加えて攪拌し、再度庫内に入れて加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間18分 ← **Concierge200** の場合 No.709 じゃが芋のころ煮

盛付・提供

- ④ ③にピーマンを加えて混ぜ合わせ、器に盛りつけます。

※ピーマンは加熱後すぐにプラスチックに入れて冷却し、色止めします。 ※極力、煮汁を少なくし、高めの温度で照り煮のような状態にすることで、じゃが芋のホクホク感をだします。