



すき昆布の煮物

食数 1/1 ホテルパン 80g×35人分

2/3 ホテルパン 23人分

材料	すき昆布 (もどしたもの).....	1.4kg	933g
A	油あげ (細切り)	150g	100g
	さつま揚げ (短冊切り)	200g	133g
	こんにゃく (短冊切り)	150g	100g
	人参 (細切り)	200g	133g
	干し椎茸 (戻して細切り)	乾燥で16g	11g
	大豆 (水煮)	300g	200g
B	万能だしつゆ	360g	240g
	砂糖	18g	12g
	醤油	156g	104g
	味りん	120g	80g
	酒	100g	67g
	干し椎茸戻し汁	200g	133g
	水	200g	133g



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 Aは湯通ししておきます。
- 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 ホテルパンに全ての具材と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.710 すき昆布の煮物

盛付・提供

- ④ 器に盛り付けます。