



たけのこの土佐煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

| 材料 | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|--------------------|-----------|-----------|
| 茹で筍(1cm厚さ切り) | 1.5kg | 1kg |
| 削り節 | 60g | 40g |
| 木の芽 | 適宜 | 適宜 |
| A だし汁 | 1.3kg | 867g |
| 薄口醤油 | 60g | 40g |
| 塩 | 6g | 4g |
| 味りん | 36g | 24g |
| 砂糖 | 18g | 12g |
| 酒 | 60g | 40g |



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。茹で筍は流水で洗っておきます。 |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | ② ホテルパンに筍と①を入れ、フタをして加熱します。 <div style="background-color: #f96; padding: 2px; display: inline-block;">コンビ</div> モード・蒸気量100%・調理温度140℃・調理時間35分 <div style="background-color: #f96; padding: 2px; display: inline-block;">← Conciierge200</div> の場合 No.711 たけのこの土佐煮 |
| 盛付・提供 | ③ ②の汁気をきり、削り節を混ぜ合わせて器に盛り、木の芽を飾ります。 |