



大豆とひじきの煮物

食数 1/1 ホテルパン 80g×30人分

2/3 ホテルパン 20人分

材料	A	乾燥ひじき(もどす)	25g	17g
		油揚げ(油抜きして細切り)	150g	100g
		人参(千切り)	180g	120g
		干し椎茸(戻して細切り)	150g	100g
		ちくわ(薄切り)	200g	133g
		ゴマ油	40g	27g
	B	だし汁	900g	600g
		醤油	180g	120g
		砂糖	90g	60g
		味りん	60g	40g
		酒	90g	60g
		大豆(水煮)	450g	300g



使用ホテルパン 65mm深型・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 ホテルパンにAを入れ、ごま油をまぶして加熱します。
コンビ モード・蒸気量60%・調理温度160℃・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 ①に大豆を加え、②の煮汁を注ぎ、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20分 ← **Concierge200** の場合 No.712 大豆とひじきの煮物

盛付・提供

- ④ フタをしたまま、しばらく味をなじませ、器に盛りつけます。