

筑前煮

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×28人分 **2/3 ホテルパン** 18人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A ごぼう(乱切り) ……………	200g	130g
れんこん(乱切り) ……………	250g	160g
里芋(冷凍) ……………	500g	320g
人参(乱切り) ……………	250g	160g
鶏もも肉(一口大切り) ……………	700g	450g
干し椎茸(戻して一口大切り) ……	乾燥で50g	32g
たけのこ(水煮・乱切り) ……………	200g	130g
こんにゃく(一口大切り) ……………	200g	130g
さやえんどう(塩茹で) ……………	100g	65g
(煮汁)		
B だし汁 ……………	900g	600g
薄口醤油 ……………	93g	60g
濃口醤油 ……………	93g	60g
砂糖 ……………	90g	58g
味りん(煮切る) ……………	40g	26g
酒(煮切る) ……………	40g	26g
水溶き片栗粉 ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm深型・フタ有り・オープンシート

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、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10分
- ② こんにゃく、たけのこ、さやえんどうは鍋でゆがいておきます。
- ③ 鍋に**B**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)

- ④ ①のホテルパンに、③を注ぎ、オープンシートで落としづた、さらにフタをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間25分 ← **Concierge200** の場合 No.713 筑前煮

盛付・提供

- ⑤ 全体を混ぜ合わせて味をなじませ、彩りのさやえんどうを散らします。

※オイルスプレーがない場合は少量の油で具材をコーティングしてから炒め加熱をします。 ※あらかじめ煮汁にトロミをつけることにより、味をからみやすくします。