



肉じゃが

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 ジャガ芋(一口大切り).....	850g	550g
人参(乱切り).....	300g	200g
玉葱(くし切り).....	700g	460g
サラダ油.....	30g	20g
牛薄切り肉(3cm長さ).....	450g	300g
しらたき(ゆがく).....	200g	130g
B だし汁.....	1.4kg	910g
砂糖.....	120g	78g
淡口醤油.....	140g	91g
濃口醤油.....	80g	52g
味りん.....	25g	16g
絹さや(塩茹でする).....	100g	60g



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**を入れて混ぜ合わせ、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 牛肉としらたきはそれぞれ湯通しして、水気をきっておきます。
- ③ 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)

- ④ ①のホテルパンに②と、③の煮汁を注ぎ、オープンシートで落としぶたをし、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150℃・調理時間25分 ← **Concierge 200** の場合 No.715 肉じゃが

盛付・提供

- ⑤ 加熱後、混ぜ合わせてしばらくおいて味をなじませます。器に盛り、絹さやを添えます。

※**A**は下炒めの他、スチームモード100℃で8分～10分下蒸してもよい。 ※あらかじめ肉を霜降りすることで、アクをおとし、きれいな煮汁のまま仕上げます。