

煮る
19

味噌おでん

食数

1/1 ホテルパン 160g×20人分

2/3 ホテルパン 13人分

材料

| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|---------------------|-----------|-----------|
| 大根(2cm厚さ、半月切り) | 500g | 333g |
| じゃが芋(1/2カット) | 1kg | 667g |
| 茹で卵 | 10個 | 7個 |
| こんにゃく(湯通しして、3角形に切る) | 500g | 333g |
| ちくわ(斜め1/2カット) | 500g | 333g |
| (煮汁) | | |
| A 赤みそ | 300g | 200g |
| だし汁 | 1.5kg | 1kg |
| 味りん | 240g | 160g |
| 酒 | 100g | 67g |
| 砂糖 | 200g | 133g |



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・オープンシート・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) | <p>① 大根を下蒸して流水で洗います。 スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100°C・調理時間10分</p> <p>② 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。</p> |
| 加熱調理 (スチームコンベクション) | <p>③ ホテルパンに全ての具材を入れて②を注ぎ、オープンシートで落としぶた、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150°C・調理時間40分 ← Concierge200 の場合 No.718 味噌おでん</p> |
| 盛付・提供 | ④ ③を盛りつけます。 |