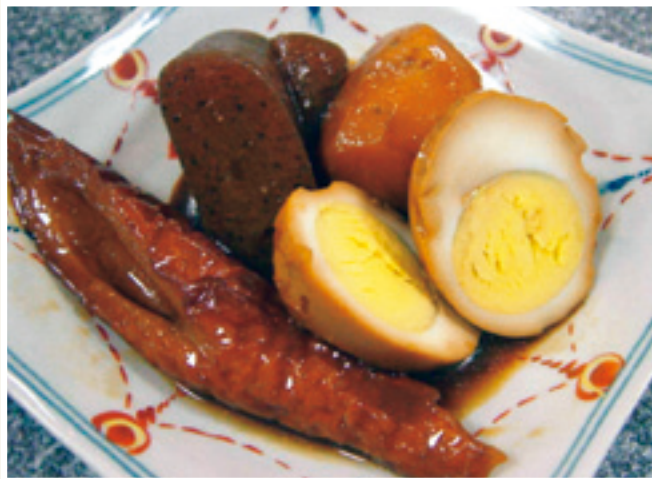




味噌おでん

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)

- ① 大根を下蒸し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℃・調理時間10分
- ② 鍋にA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 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150℃・調理時間40分 ← Conclerge 200 の場合 No.718 味噌おでん

盛付・提供

- ④ ③を盛りつけます。