



いわしのやわらか煮

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

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
イワシ.....	30尾	20尾
(100gくらいのもの頭と内臓を取り、洗う)		
生姜(薄切り)	80g	53g
A だし汁(又は水)	1200g	800g
砂糖	150g	100g
醤油	240g	160g
酒	150g	100g
味りん	100g	67g
酢	70g	47g



使用ホテルパン 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

- ① 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
- ② ホテルパンにイワシを並べ、生姜を散らして沸かした①を注ぎます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ オープンシートで落としづたをし、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130℃・調理時間180分

← **Concierge200** の場合 No.720 いわしのやわらか煮

盛付・提供

- ④ ③を器に盛り付けます。