



# さんまのやわらか煮

食数 1/1 ホテルパン 80g×30人分

2/3 ホテルパン 20人分

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン

**材料**

さんま	20尾	13尾
(内臓を取り、1尾を3等分のぶつ切りにして洗う)		
生姜(千切り)	適宜	適宜

(煮汁)

<b>A</b> だし汁(又は水)	1000g	667g
りんご酢	400g	267g
味りん	100g	67g
醤油	150g	100g
赤唐辛子(タネを取る)	2g	1.3g



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 <b>A</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)	② ホテルパンにさんまと沸かした①を入れ、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。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間120分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.721 さんまのやわらか煮
盛り付け・提供	③ 器に盛りつけ、針生姜を飾ります。