



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)

A 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 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)	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150℃・調理時間120分 ← Concierge200 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。