



カレーの煮付け

食数 1/1 ホテルパン 130g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
カレー (100gの切り身)	24切	16切
A だし汁	600g	400g
砂糖	90g	60g
醤油	200g	130g
酒	200g	130g
味りん	200g	130g



使用ホテルパン 65mm深型・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 ホテルパンにカレーを並べ、沸かした①を注ぎ、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20分

← **Concierge200** の場合 No.722 カレーの煮付け

盛付・提供

③ 器に盛り付けます。