



金目鯛の煮付け

食数 1/1 ホテルパン 150g×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
金目鯛(120gの切り身) ……………	24切	16切
A だし汁 ……………	600g	400g
砂糖 ……………	90g	60g
醤油 ……………	230g	150g
酒(煮きる) ……………	200g	130g
味りん(煮きる) ……………	230g	150g



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 ホテルパンに霜降りした金目鯛を並べ、沸かした①を注ぎ、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18分 ← Concierge200 の場合 No.723 金目鯛の煮付け
盛付・提供	③ 器に盛り付けます。