



鯖の煮付け

食数 1/1 ホテルパン 120g×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
鯖(100gの切り身).....	24切	16切	
生姜(薄切り).....	15g	10g	
(煮汁)			
A だし汁(又は水)	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・オープンシート

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。(水溶き片栗粉で少しトロミをつけてもよい)
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンにサバを並べ、生姜をのせ、沸かした①を注ぎ、オープンシートで、落としフタ、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.724 鯖の煮付け
盛付・提供	③ 器に盛り付けます。

※鯖の臭みを取りたい場合は、サッと湯通ししてからホテルパンに並べます。 ※落としフタのみする場合は、オープンシートが飛ばないように焼き網などでおもしをする。