



# 鯖のみそ煮

食数 1/1 ホテルパン 70g×30人分

2/3 ホテルパン 20人分

**材料**

鯖(70g切り身) .....	30切	20切
生姜(薄切り) .....	30g	20g
水溶き片栗粉 .....	適宜	適宜

(煮汁)

<b>A</b> だし汁 .....	1.3kg	845g
合わせ味噌 .....	250g	163g
砂糖 .....	160g	104g
醤油 .....	58g	37g
酒 .....	50g	32g
味りん .....	58g	37g



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、水溶き片栗粉で薄くとろみをつけて、煮汁を作ります。
- ② 鯖はお湯を回しかけ、霜降り状態にしてホテルパンに並べ、生姜をのせ、①の煮汁を注ぎます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ②にオープンシートで落としふたをし、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18分

← **Concierge 200** の場合 No.725 鯖のみそ煮

盛付・提供

- ④ 器に盛り付けます。

※煮汁にあらかじめトロミをつけることにより、鍋でおこなった時の煮詰めた感じをだし、ツヤよく仕上げます。