



鯛かぶら

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	鯛(50gの切り身)	30切	20切
	かぶ(40gにカット)	30切	20切
	柚子の皮(千切り)	適宜	適宜
(煮汁)			
A	だし汁(又は水)	1500g	1000g
	薄口醤油	120g	80g
	味りん	120g	80g
	塩	適宜	適宜

1/1 ホテルパン 2/3 ホテルパン



使用ホテルパン 20mm平型・65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① 鯛は皮目を上にしてホテルパンに並べ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度250℃・調理時間5分
- ② かぶを下茹でします。
スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分
- ③ 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)

- ④ ホテルパンに①、②、沸かした③を入れ、フタをして加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度130℃・調理時間18分 ← **Concierge200** の場合 No.726 鯛かぶら

盛付・提供

- ⑤ 器に盛りつけ、柚子の皮を散らします。