



# たこと大根のやわらか煮

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×22人分 **2/3 ホテルパン** 15人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
茹でたこ(一口大に切る).....	1kg	667g
大根(1.5cm厚さ切り).....	800g	533g
水溶きくず粉.....	適宜	適宜
生姜(薄切り).....	15g	10g
<b>A</b> だし汁.....	1300g	867g
砂糖.....	120g	80g
薄口醤油.....	96g	64g
味りん.....	96g	64g
米酢.....	60g	40g



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・オープンシート・フタ有り

## 工程(使用機器)

下処理  
(スチームコンベクション)

## 調理手順

- ① 大根を下蒸して流水で洗います。  
**スチーム** モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間10分
- ② 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)

- ③ ホテルパンに①とタコ、②、生姜を入れ、オープンシートで落としぶたをし、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130℃・調理時間90分 ← **Concierge 200** の場合 No.727 たこと大根のやわらか煮

盛付・提供

- ④ 煮汁を鍋に移して水溶きくず粉でとろみをつけ、器に盛りつけた③にかけます。