



ぶりのあら炊き

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
ぶり(アラ)	2kg	1.3kg
水溶き片栗粉	適宜	適宜
A 酒(煮きる)	500g	333g
味りん風調味料	120g	80g
醤油	300g	200g
砂糖	250g	167g



使用ホテルパン 25mm平型・65mm深型・オープンシート・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)	<p>① ホテルパンにアラを並べて加熱します。 コンビ モード・蒸気量80%・調理温度250℃・調理時間5分</p> <p>② 鍋にAを合わせて沸かし、水溶き片栗粉でゆるめのトロミをつけた煮汁を作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ①に沸かした②を注ぎ、オープンシートで落し蓋をし、フタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間20分 ← Concierje 200 の場合 No.728 ぶりのあら炊き</p>
盛付・提供	<p>④ 器に盛り付けます。(あらかじめスチームにかけた大根もいっしょに煮て、炊き合わせにしてもよい)</p>