



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)

- 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
- 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。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- 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

盛付・提供

- 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)