



冷凍赤魚の煮付け

食数 1/1 ホテルパン 80g×24人分

2/3 ホテルパン 16人分

材料 冷凍赤魚 (60gの切り身) 24切 16切
(煮汁)

A	だし汁 (又は水)	600g	400g
	砂糖	90g	60g
	醤油	200g	130g
	酒	200g	130g
	味りん	200g	130g



使用ホテルパン 20mm平型・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

- 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
- 20mmホテルパンにオープンシートを敷いて冷凍赤魚を並べて加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間4分

加熱調理
(スチームコンベクション)

- 65mmホテルパンに②の赤魚を並べ、沸かした①を注ぎ、フタをして加熱します。

コンビ モード・蒸気量100%・調理温度180℃・調理時間20分 ← **Concierje 200** の場合 No.729 冷凍赤魚の煮付け

盛付・提供

- 器に盛り付けます。