



# ブイヤベース

食数 1/1 ホテルパン 200g×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
たら(30gカット) .....	20切	13切
鯛(30gカット) .....	20切	13切
<b>A</b> 有頭えび(30g) .....	20尾	13尾
ハマグリ .....	20個	13個
<b>B</b> にんにく(みじん切り) .....	20g	13g
玉葱(みじん切り) .....	450g	300g
オリーブ油 .....	適宜	適宜
パセリ(みじん切り) .....	8g	5g
ガーリックトースト .....	20枚	13枚
<b>C</b> 水 .....	1300g	867g
サフラン .....	適宜	適宜
コンソメ顆粒 .....	24g	16g
トマト(湯むき・角切り) .....	250g	167g
塩・こしょう .....	適宜	適宜



使用ホテルパン 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 ホテルパンに**A**を入れ、オリーブ油をふり加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度160℃・調理時間10分
- ② 鍋で**B**を炒め、**C**を加えて沸かし、味を調べてスープを作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンにたら、鯛を入れ、②を注ぎ、フタをして加熱します。(煮あがり5分前に①をホテルパンに戻し入れる)

**コンビ** モード・蒸気量100%・調理温度160℃・調理時間20分 ← **Conclerge 200** の場合 No.732 ブイヤベース

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、パセリをふり、ガーリックトーストを添えます。