



# カツ煮

食数 1/1 ホテルパン 180g×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料	ロースカツ(150g) ……………	1/1 ホテルパン 8枚	2/3 ホテルパン 5枚
	(カツは食べやすい大きさにカットする)		
	玉葱(薄切り) ……………	1kg	650g
	液卵(A) ……………	250g	160g
	三つ葉(ザク切り) ……………	50g	30g
	液卵(B) ……………	450g	290g
	(煮汁)		
A	だし汁 ……………	600g	400g
	醤油 ……………	210g	140g
	味りん ……………	200g	130g
	酒 ……………	130g	85g
	砂糖 ……………	80g	52g
	水溶き片栗粉 ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・フタ有り

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 鍋にAを合わせて沸かし、そこに液卵(A)を加えて混ぜ合わせ、カキ玉汁状にします。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 玉ねぎを下蒸しします。 <span style="background-color: #00a0e3; color: white; padding: 2px;">スチーム</span> モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間8分 ← <span style="background-color: #00a0e3; color: white; padding: 2px;">Concierje200</span> の場合 No.741 カツ煮
	③ 65mmのホテルパンに②を敷き、カットしたロースカツを並べ、熱い状態の②を注ぎます。 三つ葉を散らし、液卵(B)を全体に回しかけ、フタをして加熱します。 <span style="background-color: #00a0e3; color: white; padding: 2px;">スチーム</span> モード・蒸気量パワー・調理温度130℃・調理時間10分 ← <span style="background-color: #00a0e3; color: white; padding: 2px;">Concierje200</span> の場合 No.749 卵どじ(次工程大)
盛付・提供	④ 器に盛りつけます。

※卵は中心温度をとりにくいので、2回に分けて使用し、熱通りをよくします。 ※液卵が煮汁に沈まないように、煮汁は熱くし、カツの上に液卵をのせるように回しかけます。