



うなぎご飯

食数 **1/1 ホテルパン** 150g×25人分 **2/3 ホテルパン** 17人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
米	1440g	960g
うなぎの蒲焼き(1cm幅に切る)	800g	533g
A 青じそ(細切り)	5g	3g
みょうが(斜め薄切り)	45g	30g
白ごま	15g	10g
うなぎのタレ・山椒	適宜	適宜
B だし汁	1440g	960g
醤油	72g	48g
味りん	72g	48g
酒	60g	40g
うなぎのタレ	72g	48g
塩	4g	2.7g



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	① 米は洗って30分以上浸漬しておきます。 ② 鍋に B を合わせて1度沸騰させます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ホテルパンに良く水を切った①の米を入れ、鰻を並べて②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200℃・調理時間25分 ← Concierge 200 の場合 No.756 うなぎご飯
盛付・提供	④ ③をわらして混ぜ合わせ、器に盛ります。 A の薬味のをせ、うなぎのタレを回しかけます。