

魚介類

煮物

# ブリ大根

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 20人分>

ブリあら	1000 g
大根(2cm厚半月)	1500 g

### 【煮汁】

だし汁	550 g
みりん	70 g
酒	70 g
砂糖	70 g
醤油	140 g

### ●作り方

1. 材料をカットする
2. ブリあらは流水で十分に洗い、水気を切る
3. 鍋に湯を沸かし、大根を下茹でし水気を切る
4. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
5. ホテルパンにオープンシートを敷き、2をセットする
6. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード①)
7. ブザーが鳴ったら6を取り出し、オープンシートを取り3、4を入れ、オープンシートで落とし蓋をし、ホテルパンの蓋をする
8. 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード②)
9. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
10. 器に盛り付け提供する

加熱前



5. ブリあらを並べた状態

加熱後



7. 大根、煮汁を加えた状態

### ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	250℃	6分	30	3	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	40分	90	3	1/1 ホテルパン・蓋

### ●ポイント

280℃の高温で下処理加熱をすることでブリのくさがりが軽減されます。  
落とし蓋をすることで少ない煮汁でも調理できます。