

魚介

煮物

ブリと大根の煮物

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)	1200 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プンで加熱する(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プンで加熱する(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	280℃	4分	30	強	1/1 ホテルパン
② 自動加湿オープン	160℃	40分	90	強	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。