

魚介類

煮物

カレイの煮物

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>

カレイ(切り身) 80g×20枚

【煮汁】

だし汁 700g
 醤油 200g
 みりん 100g
 酒 100g
 砂糖 100g

●作り方

1. カレイは水気をよく拭き取る
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
3. ホテルパンにカレイをセットし、2の煮汁を加え、オープンシートで落とし蓋をし、ホテルパンの蓋をする
4. 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)
5. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
6. 器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



●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	140℃	20分~30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

スチコンで調理することで、煮崩れが起こりにくくなり、きれいに型崩れせず仕上がります。
 煮汁や魚を変えることで応用が可能です。