

魚類

煮物

# メバルの照り煮

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1バッチ 40人分>

赤魚	1200 g
長ねぎ(筒切り)	280 g

### 【調味液】

煮汁	960 g
水溶き片栗粉	適量

### ●作り方

1. メバルを下処理し、水分をよく拭き取る
2. 煮汁を計量する
3. IH調理器に鍋をかけ、煮汁、長ねぎを入れてひと煮立させ水溶き片栗粉でとろみをつける
4. ホテルパンに、1のめばる、4の煮汁をセットし、蓋をする
5. 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)
6. 6を取り出し、プラスチックに入れて急速冷却する
7. \* 90分以内に芯温3℃以下
8. 器に盛り付け再加熱カートにセットする。

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℃	30分	90	4	1/1 ホテルパン・蓋
②						

### ●ポイント

メバルは下処理の際、水分をきちんと取り除く事でアクが出にくくなります。