

魚介

煮物

いかと大根の煮物

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>

いか	1000 g
大根(2cm厚半月)	1600 g

【煮汁】

だし汁	700 g
酒	40 g
砂糖	80 g
醤油	90 g

【トッピング】

絹さや	10 g
-----	------

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に湯を沸かし、大根を下茹でし水気を切る
3. いかをザルに入れ、熱湯をかけて湯引きする
4. 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
5. ホテルパンに、いか、大根をセットする
6. 5のホテルパンに煮汁を入れ、切込みを入れたオープンシートで蓋をし、ホテルパンの蓋をする
7. 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)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 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℃	30	90	強	1/1 ホテルパン・蓋
②						

●ポイント

大根が大きい場合は、半月切を更にカットして下さい。
落し蓋をすることで少ない煮汁でも調理できます。