

魚介

煮物

サバの照り煮 梅風味

 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>

サバ(切り身)	70g×20枚
長葱(4cm筒切り)	400g
梅干し	300g
【煮汁】	
だし汁	700g
醤油	200g
みりん	100g
酒	100g
砂糖	100g
生姜(薄くスライス)	40g
水溶き片栗粉	適量

●作り方

1. 材料をカットする
2. 鍋に【煮汁】の材料を入れ沸騰させ、生姜を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける
3. ホテルパンにオープンシートを敷き、サバ、長葱、梅干しをセットする
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4を取り出し、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
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②)
7. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
8. 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	280℃	6分	30	強	1/1 ホテルパン
②	自動加湿オープン	140℃	20分~30分	90	強	1/1 ホテルパン・蓋

●ポイント

下処理加熱も同じホテルパンで調理ができ、効率良く調理ができます。
 サバの味噌煮も同じモードを使用します。