

さわらの西京焼き

食数 1/1 ホテルパン 50g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
さわら (50g)	24切	16切
A 酒	180g	120g
L みりん	216g	144g
B 西京みそ	216g	144g
L 上白糖	72g	48g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A** を鍋に合わせ加熱をして沸かし、アルコールを飛ばします。
※湿度によっては炎が上がるので覗き込まないようにして下さい。
- ② ①に **B** を混ぜ込み、魚を30分以上漬け込みます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに余分なタレを除いた魚を並べ、加熱します。
コンビ モード ・ 調理温度200℃ ・ 調理時間9分 ・ 蒸気量60% ・ 風量3

盛り・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※西京タレが焦げやすいので、余分なタレは取り除いて、低い温度で加熱をします。