

焼き茄子

食数 1/1 ホテルパン 80g×16人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	なす (1本80g)	16本	10本
A	だし	360g	240g
	濃口しょうゆ	74g	50g
	みりん	66g	44g
B	かつお節	適宜	適宜
	万能ねぎ	適宜	適宜
	生姜すりおろし	適宜	適宜



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 なすはヘタのトゲを切り、ヘタのまわりに切り込みを入れ、更に縦にも4本切り込みを入れます。
- ② 鍋にAを合わせ、沸かしておきます。

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、①のなすを並べて加熱します。
コンビ モード・調理温度270℃・調理時間9分・蒸気量20%・風量3
- ④ ③の加熱後、熱いうちに皮をむき、②の合わせ出汁に浸けます。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り、Bをお好みで散らし、提供します。

※なすの皮は、お尻の方から剥くと剥きやすいです。