

切り干し大根とツナの煮物

食数 1/1 ホテルパン 80g×37人分 2/3 ホテルパン 25人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 切干大根(乾)	320g	213g
ツナ(ライトオイル)	240g	160g
A だし汁	1200g	800g
上白糖	80g	53g
みりん	186g	124g
酒	106g	71g
薄口しょうゆ	240g	160g
B 人参(千切り)	240g	160g
油揚げ(湯通しして細切り)	240g	160g
かつお節	14g	9.3g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・フタ有り
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 切干大根は水で戻して、食べやすい大きさに切ります。
- ② 鍋に **A** を合わせ加熱し、一度沸騰したら火を止め、煮汁を作ります。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ①の切干大根を穴あきホテルパンに入れ、加熱します。→加熱後ツナを混ぜ合わせます。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間8分・風量3
- ④ 65mmホテルパンに③と **B** を入れ、②の煮汁を注いでさっと混ぜ、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして、加熱します。
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間25分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 加熱後かつお節を入れ混ぜ、10分ほど放置します。

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。