煮る 03

金時豆の甘煮

食数 1/1 ホテルパン 60g×38人分 2/3 ホテルパン 25人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
金時豆（一晩、浸漬する）	1000g	650g
A 上白糖	500g	325g
A 濃口しょうゆ	40g	27g
A 水	1800g	1200g

使用ホテルパン 65mm・フタ有り
使用推奨備品 オーブンシート

工程（使用機器）	調理手順
下処理	① 金時豆は鍋で茹でこぼします。 ② 鍋にⒶを合わせて沸かし、煮汁を作ります。
加熱調理 （スチームコンベクション）	③ ホテルパンに①と②を入れ、オーブ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140℃ ・ 調理時間60分 ・ 蒸気量100% ・ 風量3
盛付・提供	④ しばらく置いて味をなじませ、器に盛り付け提供します。