

きんぴらごぼう

食数 1/1 ホテルパン 60g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	A ごぼう(千切り)	1100g	733g
	↳ 人参(千切り)	400g	267g
	いりごま(白)	18g	12g
B	上白糖	85g	57g
	酒	30g	20g
	濃口しょうゆ	140g	93g
	みりん	40g	27g
	塩	5g	3.3g
	ごま油	60g	40g



使用ホテルパン 65mm・焼き網
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 Bを鍋に合わせてアルコールを飛ばします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ホテルパンにAを入れ、①といりごまを入れて混ぜ、オープンシートで落とし蓋をし、さらに焼き網を乗せ加熱します。

コンビ モード・調理温度200℃・調理時間15分・蒸気量100%・風量3

③ 加熱後すぐ混ぜ、5分放置後再度混ぜ、馴染ませます。

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。

※ぴったりと蓋をすると、蒸発しにくくなるので、煮詰めたい煮物の場合はオープンシートと焼き網で蓋をすると良いです。