



煮る/
06

里芋とイカの煮物

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
スルメイカ(下処理後)	【4杯分】	【2.7杯分】
	760g	507g
里芋(皮むき)	1600g	1067g
A だし汁	400g	267g
生姜(千切り)	24g	16g
濃口しょうゆ	270g	180g
みりん	134g	89g
酒	54g	36g
上白糖	69g	46g
だし汁(追加用)	1000g	667g



使用ホテルパン 穴あき・65mm・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
(スチームコンベクション)

- ① イカはワタ、軟骨をとって水洗いをし、胴は1cm幅、足は目をとって1本ずつに切り分けます。
- ② 里芋は皮をむいて穴あきホテルパンに入れ、加熱後水洗いし、ぬめりをとります。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間8分・風量3
- ③ 鍋に**A**とイカを入れ加熱をし、6割程度火入れをしたらイカを取り出します。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ 65mmホテルパンに②の里芋、③の汁、追加のだし汁を加えて、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 ③のイカを加えて、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして再度加熱します。
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間5分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ 10分程蒸らしたら、器に盛り付け提供します。

※イカは初めから最後まで煮込むと硬くなるので、分けて加熱をすることで柔らかく仕上げます。