

じゃが芋と鶏肉の煮物

食数 1/1 ホテルパン 110g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
A	じゃが芋(一口大)	1400g	933g
	鶏もも肉(一口大)	1200g	800g
	ごま油	24g	16g
B	だし汁	1300g	867g
	生姜(千切り)	40g	27g
	上白糖	80g	53g
	濃口しょうゆ	240g	160g
	みりん	20g	13g
	塩	6g	4g
万能ねぎ(小口切り)	適宜	適宜	



使用ホテルパン 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

① Bを鍋に合わせて煮立たせ、煮汁を作ります。

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、よく油を絡めて加熱します。

コンビ モード・調理温度180℃・調理時間10分・蒸気量100%・風量3

③ 加熱が終わった②に①の煮汁を注ぎ、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20分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

④ 庫内から取り出し、15分程放置して味をなじませて、器に盛りネギを散らして提供します。