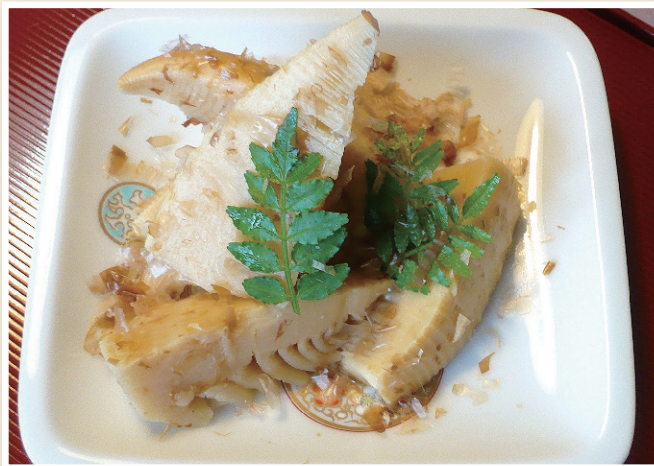




# たけのこの土佐煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
茹で筍(1cm厚さ切り)	1500g	1000g
A だし汁	1300g	867g
薄口醤油	60g	40g
塩	6g	4g
みりん	36g	24g
上白糖	18g	12g
酒	60g	40g
削り節	60g	40g
木の芽	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 鍋にAを合わせて沸かし、煮汁を作ります。茹で筍は流水で洗っておきます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ホテルパンに筍と①を入れ、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140℃・調理時間35分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

③ ②の汁気を切り、削り節を混ぜ合わせて器に盛り、木の芽を飾り、提供します。