

# 大豆とひじきの煮物

食数 1/1 ホテルパン 80g×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
A	ひじき(乾)→戻す	25g	17g
	油揚げ(油抜きして細切り)	150g	100g
	人参(千切り)	180g	120g
	干し椎茸(戻して細切り)	150g	100g
	ちくわ(薄切り)	200g	133g
	ごま油	40g	27g
B	だし汁	900g	600g
	濃口しょうゆ	180g	120g
	上白糖	90g	60g
	みりん	60g	40g
	酒	90g	60g
大豆(水煮)	450g	300g	



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B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)

② ホテルパンにAを入れ、ごま油をまぶして加熱します。

**コンビ** モード・調理温度160℃・調理時間10分・蒸気量60%・風量3

③ ②に大豆を加え、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 フタをしたまま、しばらく味をなじませ、器に盛り付け提供します。