

# 青魚のやわらか煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b>		
青魚(イワシ) .....	30尾	20尾
生姜(スライス) .....	80g	53g
<b>A</b>		
だし汁 .....	1.2L	0.8L
濃口しょうゆ .....	200g	130g
酒 .....	150g	100g
みりん .....	100g	66g
上白糖 .....	150g	100g
酢 .....	70g	47g



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 青魚は内臓と頭をとり、洗って水気を拭いておきます。
- ② 鍋にAを入れて沸かします。

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに①の魚を入れて生姜を散らし、②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130℃・調理時間180分以上・蒸気量100%・风量3

### 盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。