

鯖のみそ煮

食数 1/1 ホテルパン 60g×48人分 2/3 ホテルパン 32人分

| | 1/1 ホテルパン | 2/3 ホテルパン |
|-------------------------|-----------|-----------|
| 材料 生鯖(50g) | 48切 | 32切 |
| 生姜(スライス) | 30g | 20g |
| A だし汁 | 600g | 400g |
| 淡色辛みそ | 160g | 107g |
| みりん | 40g | 27g |
| 上白糖 | 128g | 85g |
| 濃口しょうゆ | 40g | 27g |
| 酒 | 40g | 27g |
| 片栗粉 | 30g | 20g |
| 水 | 30g | 20g |



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を合わせ加熱し、沸騰したら火を止めて水溶性片栗粉を入れさらに加熱し、とろみをつけた煮汁を作ります。
- ② ホテルパンに煮汁を少量入れ、その上に鯖をしきつめて生姜を散らし、更に煮汁を入れて鯖に煮汁をまとわせた状態にします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②に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
- ④ 加熱後、オープンシートをとってフタをして15分蒸らします。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※鯖を多く入れることで、少ない煮汁でもかさを増やすことが出来ます。※どろどろの煮汁にすることで、少ない煮汁を鯖にまとわせることが出来ます。
※加熱が終わったらオープンシートを外してください。→つけていると、皮がくっついてしまい、めくれてしまいます。