



昆布だし

食数 お好みの量

材料 昆布…………… 水に対して1%重量
水…………… 適宜



使用ホテルパン 棚網or20mm
使用推奨備品 寸胴

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① 昆布は絞った濡れ布巾等で拭きます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② 寸胴に昆布と水を入れ、加熱します。

スチーム モード・調理温度92℃・調理時間80分・風量3

③ 加熱後昆布を取り出します。

盛付・提供

④ お好みの調理にご使用ください。

※スチコンで昆布だしをとることで、沸騰しない絶妙な温度帯で、調理を行うことができます。