

煮る / 21

ぶりのあら炊き

食数 1/1 ホテルパン 200g×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
材料		
ぶりあら	3000g	2000g
生姜(薄切り)	30g	20g
A		
水	1040g	693g
濃口しょうゆ	400g	267g
上白糖	160g	107g
酒	80g	53g
みりん	120g	80g



使用ホテルパン 20mm・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
(スチームコンベクション)

- 鍋にAを入れ、ひと煮立ちさせて煮汁を作ります。
- オープンシートを敷いた20mmホテルパンにあらを並べて加熱します。
コンビ モード・調理温度250℃・調理時間4分・蒸気量80%・风量3

加熱調理
(スチームコンベクション)

- 65mmホテルパンに②を移し、①を注いで生姜を散らし、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200℃・調理時間30分・蒸気量100%・风量3

盛り付け・提供

- 器に盛り付け、提供します。

※②の作業は臭みとりですので、②の作業の代わりに熱湯をかけても構いません。※ぶりの正味量は、1人あたり70gとします。