

炒める/  
03

## きのこのマリネ

食数 1/1 ホテルパン 50g×23人分 2/3 ホテルパン 15人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン	
材料 A	好きなきのこ	900g	600g
	玉ねぎ	300g	200g
	オリーブオイル	75g	50g
	にんにく(すりおろし)	15g	10g
B	酢	45g	30g
	濃口しょうゆ	22g	15g
	上白糖	22g	15g
	塩	2g	1.4g
	こしょう	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm

### 工程(使用機器)

### 調理手順

下処理

- ① ホテルパンに **A** を入れ混ぜ合わせます。
- ② **B** をあわせておきます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ①を加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後③に②を入れ、プラストチラーで冷やします。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※②で必要に応じて一度鍋で加熱をしてください。加熱しすぎてしまうと酸味が飛んでしまうので、一度沸騰したらすぐにとめてください。