



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

材料	A	好きなキノコ	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
		しょうゆ	22g	15g
		砂糖	22g	15g
		塩	2g	1.3g
		こしょう	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm 深型

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。 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;"> コンビ モード・ 蒸気量100%・ 調理温度200℃・ 調理時間8分 ← Conclerge200 の場合 No.654 きのこのマリネ </div> ④ 加熱後の③に②を入れ、プラスチックラーで冷やします。
盛付・提供	⑤ お皿に盛り付け提供します。