

イカと大根の煮物

自動加湿オープン



●材料<1 バッチ 20人分>

いか	1 0 0 0 g
大根 (2cm厚半月)	1 6 0 0 g

【煮汁】

だし汁	7 0 0 g
酒	4 0 g
砂糖	8 0 g
醤油	9 0 g

【トッピング】

絹さや	1 0 g
-----	-------

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に湯を沸かし、大根を下茹でし水気を切る
- ③ いかをザルに入れ、熱湯をかけて湯引きする
- ④ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ⑤ ホテルパンに、いか、大根をセットする
- ⑥ ⑤のホテルパンに煮汁を入れ、切込みを入れたオープンシートで蓋をし、ホテルパンの蓋をする
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定



モード



設定温度



目安時間



加湿



風量

使用備品

1 自動加湿オープン

1 4 0 °C

3 0 分

9 0

強

1/1ホテルパン・蓋



Point

大根が大きい場合は、半月切を更にカットして下さい。
落とし蓋をすることで少ない煮汁でも調理できます。