

# サバの照り煮 梅風味

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

サバ(切り身)	70g × 20枚
長葱(4cm筒切り)	400g
梅干し	300g

## 【煮汁】

だし汁	700g
醤油	200g
みりん	100g
酒	100g
砂糖	100g
生姜(薄くスライス)	40g
水溶性片栗粉	適量

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れ沸騰させ、生姜を加え、水溶性片栗粉でとろみをつける
- ③ ホテルパンにオープンシートを敷き、サバ、長葱、梅干しをセットする
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら④を取り出し、②の煮汁を加え、オープンシートで落とし蓋をし、ホテルパンの蓋をする
- ⑥ 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2)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 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	280℃	6分	30	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	140℃	20~30分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



下処理加熱も同じホテルパンで調理ができ、効率良く調理ができます。  
サバの味噌煮も同じモードを使用します。