

# ブリと大根の煮物

自動加湿オープン



## ●材料<1パッチ 20人分>

ブリあら	1 0 0 0 g
大根 (2cm厚半月)	1 2 0 0 g

## 【煮汁】

だし汁	5 5 0 g
みりん	7 0 g
酒	7 0 g
砂糖	7 0 g
醤油	1 4 0 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ブリあらは流水で十分に洗い、水気を切る
- ③ 鍋に湯を沸かし、大根を下茹でし水気を切る
- ④ 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ⑤ ホテルパンにオープンシートを敷き、②をセットする
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら⑥を取り出し、オープンシートを取り③・④を入れ、再度オープンシートで落とし蓋をする
- ⑧ ホテルパンの蓋をする
- ⑨ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード2)
- ⑩ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑪ 器に盛り付け提供する



⑤ブリあらを並べた状態



⑦大根、煮汁を加えた状態

## ●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℃	4分	30	強	1/1ホテルパン
2 自動加湿オープン	160℃	40分	90	強	1/1ホテルパン・蓋



280℃の高温で下処理加熱をすることでブリのくさが軽減されます。  
落とし蓋をすることで少ない煮汁でも調理できます。