

カレイの煮つけ

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 20人分>

カレイ (切り身) 80 g × 20 枚

【煮汁】

だし汁 700 g

醤油 200 g

みりん 100 g

酒 100 g

砂糖 100 g

●作り方

- ① カレイは水気をよく拭き取る
- ② 鍋に【煮汁】の材料を入れて沸騰させる
- ③ ホテルパンにカレイをセットし、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
- ④ 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)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 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

140℃

20~30分

90

強

1/1ホテルパン・蓋

オープンシート



Point

スチコンで調理することで、煮崩れが起こりにくくなり、きれいに型崩れせず仕上がります。煮汁や魚を変えることで応用が可能です。