

# メバルの照り煮

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 40人分>

赤魚	1200 g
長ねぎ（筒切り）	280 g

## 【調味液】

煮汁	960 g
水溶き片栗粉	適量

## ●作り方

- ① メバルを下処理し、水分をよく拭き取る
- ② 煮汁を計量する
- ③ IH調理器に鍋をかけ、煮汁、長ねぎを入れてひと煮立させ水溶き片栗粉でとろみをつける
- ④ ホテルパンに、①のめばる、③の煮汁をセットし、蓋をする
- ⑤ 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)
- 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℃	30分	90	4	1/1ホテルパン・蓋



Point

メバルは下処理の際、水分をきちんと取り除く事でアクが出にくくなります。