

Super Steam 切干し大根の煮物

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：60人分

写真

盛付写真



②加熱前 ホテルパン写真



②加熱後 ホテルパン写真



※写真は60人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	乾燥切干し大根	5 g
	人参 (3mm厚千切り)	3 g
A	油揚げ (5mm厚スライス)	2 g
	しいたけ (3mm厚スライス)	2 g
	だし汁	25 g
	濃口醤油	4 g
B	みりん	2.5 g
	酒	2.5 g
	砂糖	2.5 g
栄養成分	エネルギー	45 kcal
	たんぱく質	1.1 g
	脂質	0.7 g
	炭水化物	8.0 g
	食塩	0.6 g

作業手順

下処理	① 乾燥切干し大根は水戻しして、水気を切り、5cm幅にカットする。
	② Aをそれぞれカットする。
下処理加熱	③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	④ ホテルパンに①、②を入れ、上からキッチンペーパーをかけ、③を流し、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 180℃ ・ 30分 ・ 風量4
提供	⑤ 加熱後、10分程度蒸らす。
	⑥ かき混ぜて器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。