




● 材料（16人分）

カレイの切り身	16切れ（150g／切れ）	
生姜	100g	
a	醤油	150ml
	みりん	50ml
	酒	100ml
	砂糖	50g
だし汁	400ml	

✔まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

調理モード	コンビ  スチーム量 100%	調理温度	120℃
調理時間	30分	オプション機能	—
使用備品	65mmホテルパン、ホテルパン専用蓋、キッチンペーパー		

POINT

調理後 10～20 分位休ませることにより、しっかり味が染み込みます。

● 下準備

- 1 カレイの表面（皮目）に十字の切込みを入れます。 [写真1](#)
- 2 生姜は皮付きのままスライスします。
- 3 ボールに a とだし汁を混ぜ合わせて調味液を作ります。
- 4 ホテルパンに、**1** のカレイと **3** の調味液を入れ、**2** の生姜を散らします。 [写真2](#)
- 5 キッチンペーパーを落とし蓋代わりにし、 [写真3](#) ホテルパン専用蓋をします。

● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**コンビモード（100%）120℃で30分**調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真4](#)

