

切り干し大根の煮付け

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：148kcal/食塩相当量：0.8g]

昔ながらのお惣菜。中まで味が染みています。



材料（24人分）

| | |
|-----------------|--------|
| <材料a> | |
| 切り干し大根：乾燥 | 約250g |
| 油揚げ：大（幅1cmの細切り） | 3枚 |
| 干しいたけ（水で戻す） | 8個 |
| ニンジン（細切り） | 120g |
| <材料b> | |
| だし汁 | 1000cc |
| 本みりん | 70cc |
| 濃口しょうゆ | 90cc |
| 日本酒 | 80cc |
| 砂糖 | 60g |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

24人分

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|-----|------|-----|------|
| 1 | コンビ | 100% | 30分 | 150℃ |

下ごしらえ

- ・切り干し大根は水に浸けて1時間程度置き、ザルにあげて軽く握って水気を切る。（1000gになる）
- ・干しいたけは千切りにする。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、ぬらしたクッキングペーパーを被せる。
2. 鍋に<材料b>を入れて火にかけて沸騰させ、1のホテルパンのクッキングペーパーの上からまんべんなくかけ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、プラストチラーで粗熱を取って、味を染み込ませる。



調理ポイント

◆切り干し大根は水で戻すと約4~5倍になる。（太さや乾燥状態によって異なる）水に浸けた後は、よく水洗いをしないと臭いが残る。