

鮎の有馬煮

合計加熱調理時間 約 **51** 分

[1人分：86kcal／食塩相当量：0.6g]

山椒の風味がさわやかな一品。



材料 (20人分)

鮎	20尾
<材料a>	
しょうゆ	400cc
砂糖	54g
日本酒 (煮切る)	600cc
本みりん (煮切る)	600cc
だし汁	500cc
実山椒	大さじ3

※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

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	6分	250℃
2	コンビ	100%	45分	150℃

作り方

- 40mmのホテルパン2枚にオープンシートを敷き、鮎を並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、<材料a>を加え、煮汁でぬらしたクッキングペーパーを被せ、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆粗熱が取れると煮汁にとろみがつくので、煮汁がさらさらした状態で加熱を終えること。