

## ブリの照り焼き

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：339kcal/ 食塩相当量：1.7g]

照り焼き料理の定番です。



## 材料 (70人分 [1人分1切れ])

ブリ (1切れ：120g)	70切れ
<材料a>	
しょうゆ	750cc
本みりん	380cc
日本酒	380cc
砂糖	70g

※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

70人分 [1人分1切れ]  
ホテルパン1分の1 20mm 5枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	220°C	標準

## 下ごしらえ

・ブリに塩 (分量外) を振ってしばらく置き、氷水に浸けて汚れを取って、よく水洗いをして水気をよく切り、クッキングペーパーでふき取る。

## 作り方

1. バットに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせ、ブリを入れて1時間ほど漬け込む。
2. 20mmのホテルパン5枚にオープンシートを敷き、1のブリを並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 鍋に1の漬け汁を入れ、煮詰めてタレを作る。
4. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、3のタレをかける。



## 調理ポイント

- ◆ブリに塩を振ることで生臭みが消えて、味が染み込みやすくなる。
- ◆ブリを漬け込む際、バットの代わりに65mmのホテルパンを使ってもよい。