

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

# 煮魚用調味液



白身魚用

クックサーブ

使用レシピ

|   |   | 1/1 ホテルパン1枚分  | 約30人前  | 仕上がり約2000g  |
|---|---|---|--|---|
|   |   | 材料名   | 数量(g)  | 備考  |
| <p>★赤魚の煮付け★<br/>こんぶだしのきいた、おいしい赤魚の煮つけです。</p>  | 赤魚  | 1600  | 30切  |   |
|   | 酒   | 30~45   |  |   |
|   | 生姜  | 20~30   |  |   |
|   | 煮魚用調味液(白身魚用)  | 600   | 約510cc   |   |
| 作り方   |   | 使用機器  | 設定   |   |
| <p>下準備</p>  | <p>① 赤魚は皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。<br/>生姜は千切りにする。</p> <p>② ホテルパンに煮魚用調味液を薄く敷き、①の赤魚の水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。</p> <p>③ 煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p> |   | <p>②</p>   |   |
|   | <p>加熱</p>   | <p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液を赤魚の表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p> | <p>スチコン</p>  | <p>コンビ：130℃：蒸気100%<br/>生または全解凍…20~30分<br/>冷凍…30~40分</p> |
| <p>提供</p>   | <p>⑥ 赤魚を器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p>  |   | <p>⑤</p>  |   |

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】(100g)

| 料理名 | エネルギー   | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物  | ナトリウム | カリウム  | リン    | カルシウム | 鉄     | 食塩分  |
|-----|---------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 赤魚  | 119kcal | 14.3g | 0.9g | 11.1g | 526mg | 267mg | 153mg | 32mg  | 0.2mg | 1.3g |

株式会社 マルハチ村松

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

# 煮魚用調味液



白身魚用

クックサーブ

使用レシピ

## ★豚の角煮★

ジューシーで柔らか～おいしい豚の角煮です。



| 1/1 ホテルパン1枚分 | 約30人前 |         |
|--------------|-------|---------|
| 材料名          | 数量(g) | 備考      |
| 豚ばら肉(塊)      | 2000  | 500g×4個 |
| 長ねぎ          | 350   | 3.5本    |
| 生姜           | 40~50 |         |
| 煮魚用調味液(白身魚用) | 740   | 約620cc  |

|     | 作り方  | 使用機器 | 設定                        |
|-----|--|------|---------------------------|
| 下準備 | <p>① 豚肉は3~4cm幅に切り、沸騰した湯で10分間茹で、火を止めてそのまま冷まし粗熱が取れたら豚肉を取り出し、弱い流水で、肉の表面についているアクや脂を洗い流す。<br/>長ねぎは斜めに薄切りにする。<br/>生姜は薄切りにする。</p> <p>② ホテルパンに①の豚肉の水気をきって並べ、長ねぎ、生姜を加える。</p> <p>③ 煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p> |      |                           |
| 加熱  | <p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液を豚肉の表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p>  | スチコン | コンビ: 140℃: 蒸気 100%<br>60分 |
| 提供  | <p>⑥ 豚肉を器に盛り、長ねぎを添え、煮汁をかけて提供する。</p>  |      |                           |

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

### 【栄養価】(100g)

| 料理名  | エネルギー   | たんぱく質 | 脂質    | 炭水化物  | ナトリウム | カリウム  | リン    | カルシウム | 鉄     | 食塩分  |
|------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| 豚の角煮 | 290kcal | 9.4g  | 21.7g | 10.7g | 428mg | 211mg | 102mg | 7mg   | 0.5mg | 1.1g |

株式会社 マルハチ村松

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

# 煮魚用調味液



白身魚用

クックサーブ

使用レシピ

|   |   | 1/1 ホテルパン1枚分                              | 約20人前  |    |
|---|---|---|--|----|
|   |   | 材料名                                       | 数量(g)  | 備考 |
| <p>★さつまいもの甘煮★</p> <p>だしのうま味をたっぷりしみこんだ、ほっくり美味しいさつまいもの煮物です。</p>  | さつまいも   | 1000                                      | 4本   |    |
|   | 煮魚用調味液(白身魚用)  | 250                                       | 約210cc   |    |
|   | 水   | 250                                       |  |    |
|   |   | <p>【希釈の比率 (g)】</p> <p>調味液 : 水 = 1 : 1</p> |  |    |
| 作り方   |   | 使用機器                                      | 設定   |    |
| 下準備   | ① さつまいもはよく洗って、皮つきのまま厚さ1cmの輪切りにする。煮魚用調味液は水で希釈する。   | スチコン                                      | コンビ : 130℃ : 蒸気 100%<br>30分  |    |
|   | ② ホテルパンに①のさつまいもを重ねないように並べる。   |   |  |    |
| ③ 希釈した煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。   |   |   |  |    |
| 加熱  | ④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。  |   | <p>⑤</p>  |    |
|   | ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液をさつまいもの表面にかける。   |   |  |    |
| 提供  | <p>※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p> <p>⑥ さつまいもを器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p> <p>※右記写真は1/2ホテルパンの分量です。</p> |   |  |    |

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】(100g)

| 料理名  | エネルギー   | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物  | ナトリウム | カリウム  | リン   | カルシウム | 鉄     | 食塩分  |
|------|---------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|------|
| サマイモ | 120kcal | 1.1g  | 0.1g | 27.9g | 286mg | 333mg | 38mg | 28mg  | 0.5mg | 0.7g |

株式会社 マルハチ村松

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

# 煮魚用調味液



白身魚用

クックサーブ

使用レシピ

## ★メルルーサの煮付け★

こんぶだしのきいた、おいしいメルルーサの煮つけです。



| 1/1 ホテルパン1枚分 | 約30人前 | 仕上がり約2000g |
|--------------|-------|------------|
| 材料名          | 数量(g) | 備考         |
| メルルーサ        | 1600  | 30切        |
| 酒            | 30~45 |            |
| 生姜           | 20~30 |            |
| 煮魚用調味液(白身魚用) | 600   | 約510cc     |

| 作り方        |  | 使用機器 | 設定   |
|------------|--|------|--|
| <p>下準備</p> | <p>① メルルーサは皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。生姜は千切りにする。</p> <p>② ホテルパンに煮魚用調味液を薄く敷き、①のメルルーサの水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。</p> <p>③ 煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p> |      |  |
|            | <p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液をメルルーサの表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p>   | スチコン | コンビ：130℃：蒸気100%<br>生または全解凍…20~30分<br>冷凍…30~40分 |
|            | <p>⑥ メルルーサを器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p>  |      |  |
| <p>加熱</p>  |  |      |  |
| <p>提供</p>  |  |      |  |

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

### 【栄養価】(100g)

| 料理名   | エネルギー  | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物 | ナトリウム | カリウム  | リン    | カルシウム | 鉄     | 食塩分  |
|-------|--------|-------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| メルルーサ | 82kcal | 12.2g | 0.4g | 5.6g | 323mg | 245mg | 112mg | 9mg   | 0.2mg | 0.8g |

株式会社 マルハチ村松

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

# 煮魚用調味液



白身魚用

クックサーブ

使用レシピ

★からすがれいの煮付け★

こんぶだしのきいた、おいしいかれいの煮つけです。



| 1/1 ホテルパン1枚分 | 約25人前 | 仕上がり約2000g |
|--------------|-------|------------|
| 材料名          | 数量(g) | 備考         |
| からすがれい(冷凍)   | 1600  | 60g×25切    |
| 酒            | 30~45 |            |
| 生姜           | 20~30 |            |
| 煮魚用調味液(白身魚用) | 600   | 約510cc     |

| 作り方 |   | 使用機器 | 設定  |
|-----|---|------|---|
| 下準備 | ① からすがれいは酒をまぶして、解凍しておく。<br>生姜は千切りにする。   |      | ②   |
|     | ② ホテルパンに煮魚用調味液を薄く敷き、①のかれいの水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。                              |      |   |
| 加熱  | ③ 煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。 | スチコン | ⑤  |
|     | ④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。  |      |   |
| 提供  | ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液をかれいの表面にかける。                                   |      | ⑤  |
|     | ※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。  |      |   |
|     | ⑥ かれいを器に盛り、煮汁をかけて提供する。  |      | コンビ: 130℃: 蒸気 100%<br>生または全解凍...20~30分<br>冷凍...30~40分                                   |

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】(100g)

| 料理名 | エネルギー  | たんぱく質 | 脂質   | 炭水化物 | ナトリウム | カリウム  | リン    | カルシウム | 鉄     | 食塩分  |
|-----|--------|-------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| かれい | 94kcal | 11.3g | 0.7g | 8.8g | 416mg | 212mg | 121mg | 25mg  | 0.2mg | 1.1g |

株式会社 マルハチ村松