

## ● 昆布巻き



材料(10人分)			
早煮昆布		40	g
鮭(切り身)		300	g
かんぴょう		20	g
昆布のもどし汁		200	g
砂糖		60	g
濃口醤油		60	g
みりん		100	g
酒		40	g

### 作り方

#### ◆ 事前調理

1. 昆布は水でもどし、鮭の大きさに切っておく  
かんぴょうは塩でもみ、洗ってもどす  
鮭は熱湯をかけておく
2. 調味料を煮合わせる
3. 急速冷却する
4. フィルムに鮭を巻いた昆布と調味料を入れ、真空包装する
5. 加熱調理 93℃×3時間
6. 急速冷却し、保存する

#### ◆ 提供当日

1. 提供加熱をする
2. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください  
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております