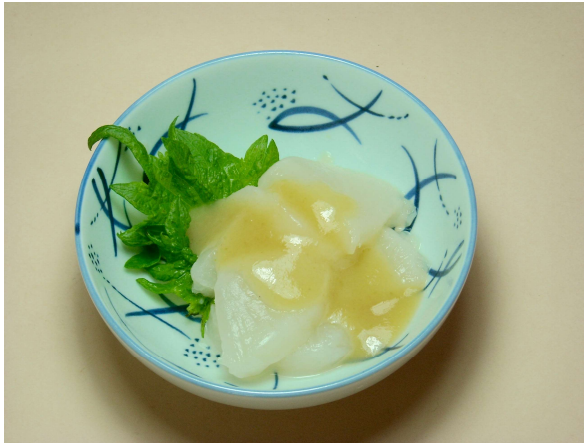


大根の柚子味噌かけ



A060007

| 材料 (10人分) | | | |
|-----------|----------|------|---|
| 大根 | 1cm厚いちょう | 1000 | g |
| 水 | | | |
| VgTORON | | | |
| 《柚子味噌だれ》 | | | |
| 白味噌 | | 150 | g |
| 砂糖 | | 70 | g |
| みりん | | 70 | g |
| だし汁 | | 70 | g |
| 柚子の皮 | すりおろす | 適量 | |

調理工程

■ 事前調理

- 下処理加熱をする
スチーム：大根10~30分
- 冷却し、冷凍庫に入れる

■ 提供前日

- 解凍する
- TORON溶液を作る
- 含浸する
- 冷蔵庫に入れ、軟化反応

■ 提供当日

- 失活加熱
- 鍋に調味料を入れて煮合わせ、柚子の皮を混ぜてたれを作る
- 大根を器に盛付け、柚子味噌だれをかけて提供

VgTORON、VgTORON Gは液量に対して10%濃度、MeTORONは液量に対して3%濃度が基本