

Super Steam 松風焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は10人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	鶏ひき肉	65 g		濃口醤油	5 g
				白味噌	3.5 g
A	長ねぎ (みじん切り)	20 g	B	酒	1.8 g
	人参 (みじん切り)	10 g		みりん	1.2 g
	しいたけ (みじん切り)	10 g		砂糖	1.2 g
				塩	0.1 g
	卵	9 g		けしの実	適量
	パン粉	2 g			
栄養成分 エネルギー 166 kcal ・ たんぱく質 16.4 g ・ 脂質 7.1 g ・ 炭水化物 8.0 g ・ 食塩 1.2 g					

作業手順

下 処 理	① Aをそれぞれカットする。
	② ボウルで肉、①、卵、パン粉を混ぜ合わせる。
	③ Bを合わせて味を調え、さらに②を混ぜ合わせる。
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を入れ平らにならし、けしの実を散らして、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 コンビ 20% ・ 180℃ ・ 芯温80℃ ・ 風量4
	⑤ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

