

# Super Steam さつま揚げのカレー炒め

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：25人分

## 写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は25人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

さつま揚げ (1cm幅カット)	30 g	中華スープ	12 g
アスパラガス (4等分)	30 g	ごま油	2 g
玉ねぎ (1cm幅くし形切り)	25 g	濃口醤油	1.5 g
赤パプリカ (1cm厚細切り)	10 g	酒	1 g
黄パプリカ (1cm厚細切り)	10 g	A オイスターソース	1 g
		みりん	1 g
		砂糖	1 g
		にんにく (すりおろし)	0.8 g
		カレーパウダー	0.6 g
		片栗粉	1 g
栄養成分	エネルギー 98 kcal ・ たんぱく質 5.4 g ・ 脂質 3.3 g ・ 炭水化物 12.1 g ・ 食塩 0.9 g		

## 作業手順

下 処 理	① さつま揚げ、野菜をそれぞれカットし、にんにくはすりおろす。
	② Aを混ぜ合わせて味を調べ、さらに片栗粉を混ぜる。
加 熱	③ ホテルパンに①のさつま揚げ、野菜、②を入れ、よくかき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 100% ・ 180℃ ・ 8分 ・ 風量4
	④ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。

## 調理のポイント

- ・ とろみをつける場合、合わせ調味液の総重量に対して4～6%程度の片栗粉を混ぜ合わせるとよい。