

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：18人分

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は9人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

| | | | | | |
|-----------------|-------|------------------|-------|-------|-------|
| じゃがいも (3mm厚細切り) | 55 g | 鶏もも肉 (皮なし・5gカット) | 15 g | | |
| A | 片栗粉 | 3 g | B | 濃口醤油1 | 0.8 g |
| | 塩 | 0.1 g | | 砂糖1 | 0.6 g |
| | 白コショウ | 適量 | | みりん1 | 0.2 g |
| | | | | 酒1 | 0.1 g |
| | | C | 濃口醤油2 | 1.2 g | |
| | | | 砂糖2 | 0.9 g | |
| | | | みりん2 | 0.3 g | |
| | | | 酒2 | 0.2 g | |
| | | エッグケア1 (キューピー) | 2.5 g | | |
| | | コーン缶 | 5 g | | |
| | | ピーマン (5mm厚輪切り) | 5 g | | |
| | | エッグケア2 (キューピー) | 4 g | | |

栄養成分 エネルギー 125 kcal ・ たんぱく質 4.0 g ・ 脂質 5.1 g ・ 炭水化物 15.5 g ・ 食塩 0.7 g

作業手順

| | |
|-----------|---|
| 下処理 | ① 野菜、肉をそれぞれカットする。 |
| | ② ボウルに①のじゃがいも、Aを入れて混ぜ合わせる。 |
| 下処理 加熱 | ③ 鍋でB、Cをそれぞれ混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。 |
| | ④ ①の肉と③のBを2時間浸ける。 |
| | ⑤ ③のCとエッグケア1を混ぜ合わせて味を調える。 |
| 加熱 | ⑥ オープンシートを敷いたホテルパンに②を広げ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 10分 ・ 風量4 |
| | ⑦ ⑥を取り出し⑤を塗り、汁気を切った④、コーン缶、 ①のピーマンを順にのせ、エッグケア2をかけ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 10~12分 ・ 風量4 |
| 提供 | ⑧ 好みの大きさにカットし、器に盛付ける。 |

調理のポイント

- ・ アレルギー対応として利用してもよいが、各アレルゲンに注意する。
- ・ エッグケアは卵不使用のマヨネーズのようなコクのあるソース。(販売：キューピー株式会社)