

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	冷凍里いも	50 g
A	しめじ (小房分け)	8 g
	ベーコン (1cm幅カット)	4 g
	塩だれ (市販品)	10 g
	ししとう (1cm厚斜め切り)	5 g
	ごま油	0.5 g
<b>栄養成分</b> エネルギー 65 kcal ・ たんぱく質 1.7 g ・ 脂質 2.5 g ・ 炭水化物 9.4 g ・ 食塩 0.7 g		

作業手順

下 処 理	① ホテルパンに冷凍里いもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。										
	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>スチーム2</td> <td>・</td> <td>15分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	15分	・	風量4
	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	15分	・	風量4	
② 加熱後、2等分にカットする。 ③ ボウルでししとう、ごま油を混ぜ合わせる。											
加 熱	④ ホテルパンに②、Aを入れ、かき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。										
	<table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 50%</td> <td>・</td> <td>180℃</td> <td>・</td> <td>4分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	4分	・	風量4
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	・	180℃	・	4分	・	風量4	
⑤ ④を取り出し③を入れ、かき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。											
提 供	⑥ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。										

調理のポイント

- ・ 冷凍里いもの大きさによって、手順①の加熱時間を調節する。