

Super Steam 伊達巻

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2本分

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2本分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

卵	300 g	
はんぺん	180 g	
A	砂糖	80 g
	みりん	30 g
	薄口醤油	6 g
	塩	適量

栄養成分 エネルギー 1005 kcal ・ たんぱく質 55.2 g ・ 脂質 32.7 g ・ 炭水化物 114.2 g ・ 食塩 5.2 g

作業手順

下 処 理	① 卵は溶いておく。
	② はんぺんをミキサーにかけ、①、合わせたAを入れ、さらにミキサーにかける。
	③ ②をシノワでこす。
加 熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を流し、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 ・ 200℃ ・ 10～12分 ・ 風量2
提 供	⑤ 加熱後、粗熱を取り、長い面を縦半分にかットする。
	⑥ ⑤をまきすで巻き、固定する。
	⑦ ⑥にラップをし、チルド庫で数時間冷却する。
	⑧ ⑦を好みの厚さにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順⑥の際、ホテルパンの短い面から巻いていく。
- ・ 1/1ホテルパンで約30cmの長さの伊達巻が2本できる。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.2