

Super Steam ジャーチャー麺

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16人分（肉味噌）
8人分（麺）

写真

盛付写真



⑥⑦加熱前 ホテルパン写真



⑥⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は肉味噌8人分、麺4人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

[肉味噌]		[麺・トッピング]								
	豚ひき肉	60 g	蒸し中華麺	150 g						
A	にんにく（みじん切り）	1 g	ごま油2	2 g						
	生姜（みじん切り）	1 g								
	ごま油1	3 g	きゅうり（3mm厚千切り）	20 g						
B	たけのこ水煮（みじん切り）	20 g								
	干しいたけ	5 g								
C	水	65 g								
	濃口醤油	2.5 g								
	オイスターソース	2.5 g								
	赤味噌	2.5 g								
	中華スープ顆粒	1 g								
	みりん	1 g								
	テンメンジャン	1 g								
	トウバンジャン	1 g								
	砂糖	1 g								
	片栗粉	3 g								
栄養成分	エネルギー	524 kcal	たんぱく質	21.9 g	脂質	17.2 g	炭水化物	68.3 g	食塩	2.4 g

作業手順

下 処 理	① 干しいたけは、水戻して、水気を切り、みじん切りにカットする。
	② 野菜をそれぞれカットする。
	③ Cを混ぜ合わせて味を調べ、さらに片栗粉を混ぜる。
下 処 理 加 熱	④ ホテルパンにごま油1、Aを入れ、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 熱風 ・ 150℃ ・ 3分 ・ 風量4
	⑤ ④を取り出し肉を入れ、全体をかき混ぜて、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 熱風 ・ 200℃ ・ 10分 ・ 風量4
加 熱	⑥ ⑤を取り出しB、③を入れ、よくかき混ぜて、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 20分 ・ 風量4
	⑦ ホテルパンに麺を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 5~8分 ・ 風量4
提 供	⑧ 加熱後、⑥をかき混ぜる。
	⑨ 加熱後、⑦を冷水にさらし、水気を切り、ごま油2を混ぜ合わせる。
	⑩ ⑨、⑧の順に盛付け、②のきゅうりを添える。

調理のポイント

- ・ ところみを付ける場合、合わせ調味料の総重量に対して3~6%程度の片栗粉を混ぜ合わせるとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.10