

# Super Steam パッタイ (タイ風焼きそば)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15人分

## 写真

盛付写真



⑧加熱前 ホテルパン写真



⑧加熱後 ホテルパン写真



※写真は7人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

乾麺ビーフン	50 g	中華スープ	45 g
豚もも肉スライス (3cm幅カット)	30 g	オイスターソース	7 g
塩	適量	B ナンプラー1	6 g
白コショウ1	適量	砂糖	2 g
ごま油1	適量	レモン果汁	1 g
		【スクランブルエッグ】	
A もやし	30 g	卵	20 g
玉ねぎ (1cm幅くし形切り)	20 g	C ナンプラー2	適量
むきエビ (1尾5g)	20 g	白コショウ2	適量
にら (5cm幅カット)	15 g	ごま油3	適量
ごま油2	2 g		
栄養成分	エネルギー 408 kcal ・ たんぱく質 18.2 g ・ 脂質 14.9 g ・ 炭水化物 47.5 g ・ 食塩 3.5 g		

## 作業手順

下処理	① 肉、野菜をそれぞれカットする。
	② ボウルで①のA、ごま油2をよく混ぜ合わせる。
	③ ①の肉に塩、白コショウ1を振る。
	④ Bを合わせて味を調える。
	⑤ 卵を溶き、Cを合わせる。
下処理加熱	⑥ 乾麺ビーフンはぬるま湯で5～10分程度水戻しして、水気を切る。
	⑦ ごま油1をひいたフライパンで③の肉を炒める。
加熱	⑧ ホテルパンに⑥を入れ平らにならし、②を入れ、⑦を広げ、④を流し、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 40% ・ 180℃ ・ 8～10分 ・ 風量4
	⑨ 加熱後、かき混ぜる。
提供	⑩ ごま油3をひいたフライパンで⑤を炒め、スクランブルエッグにする。
	⑪ 器に⑨を盛付け、⑩を添える。

## 調理のポイント

- ・ ビーフンの戻し時間は記載時間の半分程度にする。(記載時間通りに戻すと、加熱により、麺がのびてしまう為)
- ・ ニラの退色が気になる場合は、加熱の途中に入れてもよい。
- ・ 好みに応じて、パクチーや砕いたピーナッツ、ライムをトッピングしてもよい。

