

Super Steam 蒸しパン

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：50人分

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33人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	薄力粉	17 g
	ベーキングパウダー	0.85 g
	卵	8.5 g
	砂糖	8.5 g
	サラダ油	14.5 g
	牛乳	1.5 g
栄養成分	エネルギー	244 kcal
	たんぱく質	2.5 g
	脂質	15.7 g
	炭水化物	21.7 g
	食塩	0.2 g

作業手順

下 処 理	① ボウルに溶いた卵、砂糖を入れて混ぜ合わせる。									
	② ①に牛乳を入れ、混ぜ合わせ、さらにサラダ油を入れて混ぜ合わせる。									
	③ ②にふるったAを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。									
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。									
	<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1</td> <td>・</td> <td>45~50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1	・	45~50分	・
使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム1	・	45~50分	・	風量4	
提 供	⑤ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。									
	⑥ オープンシートを外し、好みの大きさにカットし器に盛付ける。									

調理のポイント

- ・ ホテルパンに流す生地量によって、加熱時間を調節する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.2