

Super Steam マーラーカオ

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50人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	薄力粉	15 g
	ベーキングパウダー	0.8 g
B	卵	20 g
	黒砂糖	15 g
	サラダ油	7.5 g
	牛乳	5.5 g

栄養成分 エネルギー 212 kcal ・ たんぱく質 4.1 g ・ 脂質 10.0 g ・ 炭水化物 25.4 g ・ 食塩 0.2 g

作業手順

下 処 理	① Aはふるっておく。
	② ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。
	③ ②に①を少量ずつ分けて入れ、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。
	使用ホテルパン 65mm 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、好みの大きさにカットし器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ マーラーカオは中華風蒸しケーキ。
- ・ 手順③の際、混ぜすぎると粘りが出てしまう為、混ぜすぎないように注意する。
- ・ ホテルパンに流す生地量によって、加熱時間を調節する。

