

Super Steam うどん餃子

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 18個分

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18個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

ゆでうどん麺（1cm幅カット）		15 g	A	濃口醤油	0.5 g					
キャベツ（粗みじん切り）		10 g		にんにく（すりおろし）	0.2 g					
しいたけ（粗みじん切り）		5 g		生姜（すりおろし）	0.2 g					
にら（粗みじん切り）		3 g		ごま油	0.2 g					
				中華スープ顆粒	0.2 g					
合びき肉		15 g	オイルスプレー 適量							
卵		5 g								
			餃子のたれ 適量							
栄養成分	エネルギー	70 kcal	たんぱく質	4.6 g	脂質	3.3 g	炭水化物	5.5 g	食塩	0.9 g

作業手順

下 処 理	① ゆでうどん麺、野菜をそれぞれカットし、にんにく、生姜はすりおろす。
	② ボウルに合びき肉、卵を入れ、よく混ぜ合わせる。
	③ ②に①、合わせたAを入れ、混ぜ合わせ、1個50g程度に成形する。
加 熱	④ オイルスプレーをしたホテルパンに③を並べ、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 コンビ 50% ・ 220℃ ・ 5～7分 ・ 風量4
提 供	⑤ 器に盛付け、餃子のたれを添える。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2026.8