

かぼちゃのおはぎ

1/1ホテルパン： 50個分 (かぼちゃ)
1/1ホテルパン： 50個分 (もち米)

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個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

【かぼちゃあん】				【もち米】						
かぼちゃ（皮あり）		50 g		もち米		30 g				
				水		適量				
A	砂糖	7.5 g								
	塩	適量								
	白あん	2.5 g								
栄養成分	エネルギー	183 kcal	たんぱく質	3.0 g	脂質	0.4 g	炭水化物	41.0 g	食塩	0.2 g

作業手順

下 処 理	① もち米は洗って一晩浸漬する。
	② かぼちゃは8等分にカットし、種を取る。
加 熱	③ 蒸しネットを敷いたホテルパンに、水切りした①を入れ、平らにならして包み、予熱したスチコンで加熱する。 ※途中数回打ち水をする。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 40～50分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに、②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 ・ 15～20分 ・ 風量4
成 形	⑤ ④の加熱後、皮をむき、よく擦りつぶし、Aを入れて混ぜ合わせる。
	⑥ ⑤を1個45gに分けて平らに広げる。
	⑦ ③は加熱後、かき混ぜ、1個40gに丸め、⑥で包む。
提 供	⑧ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン（かぼちゃ）の目安…2500g
- ・ 手順⑤の際、かぼちゃの水分が少ない場合は湯を増やし、多い場合は鍋に入れ、火にかけて水分を飛ばす。