

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16人分

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は8人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	鶏もも肉 (30gカット)	60 g	長ねぎ (1cm厚斜め切り)	15 g
			しめじ (小房分け)	15 g
A	生姜 (みじん切り)	3 g		
	にんにく (みじん切り)	1.5 g	糸唐辛子	適量
	濃口醤油	5 g	ごま油	適量
	酒	3 g		

栄養成分 エネルギー 183 kcal ・ たんぱく質 10.7 g ・ 脂質 13.5 g ・ 炭水化物 3.1 g ・ 食塩 0.8 g

作業手順

下 処 理	① 肉、野菜、しめじをそれぞれカットする。
	② ①の肉とAを2時間浸ける。
加 熱	③ アルミホイルに①の長ねぎ、しめじ、②の肉、糸唐辛子を順に盛付け、ごま油をかけ、アルミホイルを閉じ、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 20分 ・ 風量4
提 供	④ 器に盛付ける。