

Super Steam 冷凍肉まん

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：15個分

写真

盛付写真



①加熱前 ホテルパン写真



①加熱後 ホテルパン写真



※写真は15個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

冷凍肉まん (1個100g) 100 g

栄養成分 エネルギー 251 kcal ・ たんぱく質 7.9 g ・ 脂質 11.3 g ・ 炭水化物 29.3 g ・ 食塩 1.1 g

作業手順

加熱	① オープンシートを敷いたホテルパンに冷凍肉まんを並べ、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
提供	② 器に盛付ける。						

調理のポイント

- ・ 冷凍肉まんの大きさによって、加熱時間を調節する。

