

Super Steam 松風焼き

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20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10人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	鶏ひき肉	65 g		濃口醤油	5 g	
				白味噌	3.5 g	
A	長ねぎ (みじん切り)	20 g	B	酒	1.8 g	
	人参 (みじん切り)	10 g		みりん	1.2 g	
	しいたけ (みじん切り)	10 g		砂糖	1.2 g	
				塩	0.1 g	
	卵	9 g		けしの実	適量	
	パン粉	2 g				
栄養成分	エネルギー	166 kcal	たんぱく質	16.4 g	脂質	7.1 g
			炭水化物	8.0 g	食塩	1.2 g

作業手順

下処理	① Aをそれぞれカットする。
	② ボウルで肉、①、卵、パン粉を混ぜ合わせる。
	③ Bを合わせて味を調え、さらに②を混ぜ合わせる。
加熱	④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を入れ平らにならし、けしの実を散らして、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
	使用ホテルパン 25mm 調理設定 コンビ 20% ・ 180℃ ・ 芯温80℃ ・ 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。

