

Super Steam なす田楽

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：16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8個分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

	なす (2等分)	100 g
A	味噌	10 g
	砂糖	4 g
	卵黄	2 g
	みりん	2 g
	ごま油	適量
	白ごま	適量
栄養成分	エネルギー	93 kcal
	たんぱく質	2.9 g
	脂質	3.9 g
	炭水化物	12.5 g
	食塩	1.2 g

作業手順

下処理	① なすをカットする。
下処理	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	③ オイルスプレーをしたホテルパンに①を並べ、上からオイルスプレーをし、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 60% ・ 200℃ ・ 5分 ・ 風量4
	④ ③に②を塗り、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 熱風 ・ 200℃ ・ 7分 ・ 風量4
提供	⑤ 器に盛付け、白ごまを散らす。

