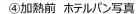
# Super Steam 里いもとしめじの塩だれ炒め

調理システム: クックサーブ 1/1ホテルパン: 40人分

### 写真

### 盛付写真







⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

1994-1(1777)		
冷凍里いも	50 g	
しめじ(小房分け)	8 g	
A ベーコン(1cm幅カット)	4 g	
塩だれ (市販品)	10 g	
ししとう(1cm厚斜め切り)	5 g	
ごま油	0.5 g	

0.7 g 2.5 g · 炭水化物 栄養成分 エネルギー 65 kcal・ たんぱく質 1.7 g・ 脂質 9.4g・ 食塩

## 作業手順

	① ホテルパンに冷凍里いもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。										
下処理	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	•	スチーム2	•	15分	•	風量4	
	② 加熱後、2等分にカットする。										
	③ ボウルでししとう、ごま油を混ぜ合わせる。										
加熱	<ul><li>④ ホテルパンに②、Aを入れ、かき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。</li></ul>										
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	•	180℃	•	4分	•	風量4	
	⑤ ④を取り出し③を入れ、かき混ぜて、予熱したスチコンで加熱する。										
	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 50%	•	180℃	•	4分	•	風量4	
提	⑥ 加熱後、かき混ぜて器に盛付ける。										
供											

## 調理のポイント

・ 冷凍里いもの大きさによって、手順①の加熱時間を調節する。