

# 切り干し大根のお好み焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	米粉	260g	173g
	片栗粉	100g	67g
	ベーキングパウダー	12g	8g
	塩	4g	2.7g
だし汁		360g	240g
B	キャベツ(みじん切り)	360g	240g
	切り干し大根(乾)	80g	53g
	豚ひき肉(湯通し)	400g	266g
C	かつお粉	26g	17g
	小エビ	26g	17g
D	お好み焼きソース 小麦不使用※参照…	適宜	適宜
	青のり	適宜	適宜
	マヨネーズ(卵不使用)	適宜	適宜
	花かつお	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート

工程(使用機器)
下処理
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛付・提供

調理手順
<p>① 切り干し大根は良くもみ洗いで、水に15分ほどつけてやわらかくなったら粗みじん切りにします。</p> <p>② ひき肉は湯通しをします。</p> <p>③ ボールにAを合わせ、だし汁を入れ混ぜ生地を作り、B Cを混ぜ込みます。</p>
<p>④ オープンシートを敷いたホテルパンに③を流し、加熱します。  <span style="background-color: orange;">コンビ</span> モード・調理温度180℃・調理時間12分・蒸気量100%・風量3</p> <p>⑤ 切り分けて、Dをお好みでトッピングします。</p>
<p>⑥ 器に盛り付け、提供します。</p>

※小麦不使用者作りお好みソース/中濃ソース(しょうゆ不使用)…60g、ケチャップ…60g、ナンブラー…15g、はちみつ…40g