

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)

調理手順

下処理

- 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。
- ② ひき肉は湯通しをします。
- 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。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- 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。
コンビ モード・調理温度180℃・調理時間12分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 切り分けて、Dをお好みでトッピングします。

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※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