

手作りソーセージ風～卵・乳・小麦不使用～

食数 1/1 ホテルパン 80g×27個分 2/3 ホテルパン 18個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚小間肉 (3mm角)	1430g	953g
豚ひき肉	476g	317g
A 塩	26g	17g
上白糖	40g	27g
乾燥/パセリ	0.6g	0.4g
セイジ	0.3g	0.2g
白コショウ	3.8g	2.5g
無調整豆乳	318g	212g
片栗粉	40g	27g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 アルミホイル

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**
- ① 豚小間肉を3mm角程度に切ります。(粗くミンチにします。)
 - ② 冷えたボールに①と豚ひき肉を入れ、**A**を合わせて粘り気が出るまでよく捏ねます。
 - ③ ②に豆乳を少しずつ入れて混ぜ、馴染んだら片栗粉を入れて更に捏ねます。
 - ④ アルミホイルに③を1つ80g程度乗せて包み、ホテルパンに並べて加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間25分・風量3
 - ⑤ 加熱後、アルミホイルから外して提供します。

※加熱後は粗熟を取ってからホイルから外した方が、肉汁が流れ出にくいです。