

コーン焼売

食数 1/1 ホテルパン 50g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ひき肉	600g	400g
A 玉ねぎ(みじん切り)	240g	160g
└ 片栗粉	60g	40g
B しょうがおろし	9g	6g
└ 塩	6g	4g
└ ガラスープの素	6g	4g
└ こしょう	適宜	適宜
C コーン(缶)	600g	400g
└ 片栗粉	75g	50g
青菜(レタス、チンゲン菜等)	270g	180g



使用ホテルパン 穴あき
使用推奨備品 ディッシャー20号

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① A を合わせておきます。
- ② C を合わせておきます。
- ③ 豚ひき肉、①、B を合わせ、タネを作り、1個30gに丸めます。(ディッシャーすり切り1杯)
- ④ ③の肉のまわりに②のコーンを、おにぎりを握るようにつけます。しっかりと押し込むと良いです。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ ホテルパンに青菜を敷き、その上に④を並べ加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間13分・風量3

盛付・提供

- ⑥ 器に蒸した青菜と焼売を乗せ、提供します。

※オープンシートを使用せずに加熱ができます。