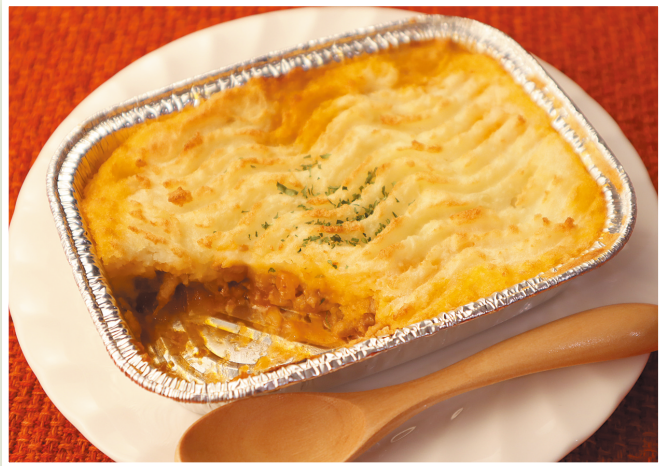


シェパードパイ(小麦・乳・卵不使用)

食数 1/1 ホテルパン 160g×10人分 2/3 ホテルパン 6人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
じゃがいも(一口大)	750g	450g
A 豆乳	175g	105g
オリーブオイル	24g	15g
塩	5g	3g
こしょう	適宜	適宜
サラダ油	38g	23g
塩	2.5g	1.5g
玉ねぎ(みじん切り)	300g	180g
合挽き肉	375g	225g
米粉	18g	11g
B 赤ワイン	56g	34g
ケチャップ	150g	90g
顆粒丸鶏がらスープ(味の素)	6g	3.6g
水	75g	45g



使用ホテルパン 20mm・穴あき
 使用推奨備品 アルミトレイ、ディッシャー14号・18号

工程(使用機器)

調理手順

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ① じゃがいもを穴あきホテルパンに入れ加熱し、潰して**A**を混ぜます。
 水っぽい場合は、鍋に入れ火にかけ、ポテツとするまで水分を飛ばします。
スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3
- ② 鍋に油、玉ねぎ、塩を入れて炒め、合挽き肉を入れさらに炒め、米粉を入れて粉っぽさがなくなったら**B**を入れて煮込みます。
- ③ アルミトレイに②を80g(ディッシャー14号 1杯)入れて、①を80g(ディッシャー18号 2杯)入れて平らにならし、フォーク等で模様を付けて加熱します。
コンビ モード・調理温度220℃・調理時間8~10分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ④ 器に盛り付け、提供します。

※炒めた具材の温度によって加熱時間が変わります。※丁度よい焼き色がつくまで加熱してください。