

# イワシのさんが焼き

食数 1/1 ホテルパン 60g×15個分 2/3 ホテルパン 10個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A イワシのすり身	750g	500g
長ネギ(みじん切り)	225g	150g
生姜(みじん切り)	45g	30g
ごま油	15g	10g
味噌	55g	36g
みりん	38g	25g
片栗粉	30g	20g
大葉	15枚	10枚
サラダ油	22g	15g



使用ホテルパン 20mm  
使用推奨備品 オープンシート、ディッシャー16号

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① ボールにAを入れ、よく練り混ぜます。
- ② オープンシートを敷いたホテルパンに、片面にサラダ油を付けた大葉を油を塗った面を下にして並べます。

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ②の大葉の上に①の生地をディッシャー等でのせ、形を整え加熱します。  
コンビ モード・調理温度170℃・調理時間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。