

# 車エビの特製スパイス焼き

食数 1/1 ホテルパン 車エビ40尾分 2/3 ホテルパン 26尾分

材料	車エビ	1/1 ホテルパン	40尾	2/3 ホテルパン	26尾
	A				
	オリーブ油		45g		30g
	サラダ油		45g		30g
	にんにく(つぶす)		10g		7g
	タカの爪		2本		1本
[混合スパイス 作りやすい分量]					
	B				
	チリパウダー		40g		26g
	パプリカパウダー		25g		16g
	塩		15g		10g
	ブラックペッパー		5g		3g
	ガーリックパウダー		5g		3g
	カイエンペッパー		3g		2g
	クミンパウダー		2g		1g
	オニオンパウダー		2g		1g
	ジンジャーパウダー		2g		1g
	カレー粉		2g		1g
	タイム		2g		1g



使用ホテルパン 20mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① 鍋にAを合わせて温め、ガーリックオイルを作ります。
- ② ボールにBのスパイスを混ぜ合わせます。
- ③ 車エビは背開きにして軽く塩を振り、①のガーリックオイルをまぶしてホテルパンに並べます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ エビの上に②のスパイスを振りかけ、加熱します。  
コンビ モード・調理温度230℃・調理時間5分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。