



たっぷり野菜のお好み焼き

食数 1/1 ホテルパン 90g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A	薄力粉	240g	160g
	長いも(おろし)	420g	280g
	かつお粉	7.5g	5g
	白だし	15g	10g
	ベーキングパウダー	1.5g	1g
B	キャベツ(粗みじん切り)	750g	500g
	長ネギ(粗みじん切り)	150g	100g
	卵	300g	200g
	天かす	30g	20g
	豚バラ肉	375g	250g
C	お好みソース	適宜	適宜
	マヨネーズ	適宜	適宜
	青のり	適宜	適宜
	かつお節	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① Aを合わせ、粉気が無くなるまで混ぜます。
- ② ①にBを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を平らにならし、豚バラ肉を乗せ加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間12分・蒸気量80%・風量3
- ④ 切り分けて、お好みでCをトッピングします。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け提供します。