

春巻き

食数 1/1 ホテルパン 45g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料		
A		
サラダ油	18g	12g
豚小間肉	205g	137g
たけのこ水煮	115g	77g
干し椎茸(乾)	8g	5g
キャベツ	180g	120g
B		
濃口しょうゆ	38g	25g
ガラスープの素	7g	4.6g
オイスターソース	30g	20g
上白糖	13g	8.6g
水	50g	33g
春巻きの皮	18枚	12枚
水溶き小麦粉【小麦水(1:1)】	適宜	適宜
サラダ油	36g	24g



使用ホテルパン ノンスティック20mm

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A**の干し椎茸は水で戻し、具材は全て6mmの細切りにします。
- ② **A**の肉と油を炒めて、色が変わったら他の具材を加え、しんなりしたら**B**を入れ煮立たせます。
- ③ ②を個数分に分け、春巻きの皮に包みます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ 両面に軽く油をつけ、ホテルパンに並べ、加熱をします。
コンビ モード・調理温度210℃・調理時間7分・蒸気量20%・风量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※ノンスティック加工のホテルパンがない場合は、オープンシートを敷いて加熱してください。※春巻きの皮が分厚くない面を下にしてホテルパンに乗せると良いです。