

# 冬瓜と鶏ひき肉の煮物

食数 1/1 ホテルパン 100g×32人分 2/3 ホテルパン 21人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b> 冬瓜(一口大) .....	2000g	1330g
鶏ひき肉 .....	900g	600g
片栗粉 .....	32g	21g
水 .....	48g	32g
<b>A</b> だし汁 .....	900g	600g
薄口しょうゆ .....	70g	47g
酒 .....	60g	40g
みりん .....	40g	27g
塩 .....	3g	2g
上白糖 .....	30g	20g
しょうが(すりおろし) .....	30g	20g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・フタ有り  
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**を鍋に合わせ沸かしたら、鶏ひき肉を加え全体的にほぐし、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② 穴あきホテルパンに冬瓜を並べ、加熱します。

**スチーム** モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3

③ ②を65mmホテルパンに移し、熱い煮汁(①)を注ぎ入れ、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。

**コンビ** モード・調理温度150℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3

④ 加熱後15分以上蒸らします。

盛り・提供

⑤ 器に盛り付け、提供します。