

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
材料 冬瓜(一口大)	2000g	1330g
鶏ひき肉	900g	600g
片栗粉	32g	21g
水	48g	32g
A 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)
下処理
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛付・提供

調理手順
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。
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。
⑤ 器に盛り付け、提供します。