

じゃが芋とウインナーのカレー炒め

食数 1/1 ホテルパン 100g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料 A	じゃが芋(皮むき串切り) ……………	1800g 1200g
	ウインナー(斜め半分) ……………	600g 400g
	にんにく(みじん切り) ……………	24g 16g
サラダ油 ……………	30g	20g
B	塩 ……………	8g 5.3g
	ブラックペッパー ……………	2g 1.3g
	カレー粉 ……………	6g 4g
C	マヨネーズ ……………	60g 40g
	ウスターソース ……………	30g 20g



使用ホテルパン 65mm

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① A とサラダ油をホテルパンに入れ、よく絡ませます。
- ② ①に B を絡めてから、C を入れ更によく混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②を加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理温度14分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後混ぜます。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※じゃが芋は大きければ、半分にしてから串切りにしてください。蒸気を加えて加熱をすることで、加熱に時間のかかる根菜の炒め物の調理が可能です。