

あんかけ焼きそば

食数 1/1 ホテルパン

麺 150g×9人分
あん 200g×20人分

2/3 ホテルパン

麺 6人分
あん 13人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 白菜(短冊切り)	1050g	700g
チンゲン菜(3cm幅)	400g	266g
人参(短冊切り)	250g	167g
たけのこ水煮(短冊切り)	300g	200g
椎茸(薄切り)	150g	100g
冷凍エビ(解凍)	300g	200g
豚小間肉(湯通し)	450g	300g
うずら卵(水煮)	200g	133g
ごま油	70g	47g
片栗粉	75g	50g
B 顆粒中華だし	35g	23g
酒	30g	20g
濃口しょうゆ	30g	20g
オイスターソース	30g	20g
塩	12g	8g
こしょう	適宜	適宜
水	720g	480g
蒸し中華麺	1350g	900g



使用ホテルパン 20mm・65mm・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 ポールに(A)を入れ、ごま油を絡めます。
- ② ①に片栗粉を絡ませ、65mmホテルパンに入れ、合わせた(B)を注いで、軽く混ぜて、フタをします。

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20mmホテルパンに、ほぐした蒸し中華麺を乗せ、②と③をそれぞれ加熱します。
中華麺： **コンビ** モード・調理温度200℃・調理温度6～8分・蒸気量100%・風量3
あんかけ： **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 中華麺は食数分にまな板の上で切り分け、あんかけは全体をよく混ぜます。

盛付・提供

- ⑤ 皿に④の焼きそばを盛り、あんをかけて提供します。

※中華麺は1/1ホテルパンで9食分、2/3ホテルパンで6食分とれます。あんかけは1/1ホテルパンで200g×20食分、2/3ホテルパンで13食分とれます。※中華麺は加熱中様子を確認し、ちょうどよい焼き色で取り出してください。