

# 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
<b>A</b> 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>B</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。