

炒める/  
14

# 屋台風焼うどん

食数 1/1 ホテルパン 280g×12人分 2/3 ホテルパン 8人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b> うどん(ゆで)	2160g	1440g
ごま油	32g	21g
<b>A</b> かつお粉	26g	17g
ウスターソース	220g	147g
オイスターソース	55g	37g
塩	8g	5.3g
こしょう	適宜	適宜
<b>B</b> キャベツ(ざく切り)	400g	267g
人参(短冊薄切り)	100g	67g
豚小間肉	200g	133g
もやし	260g	173g



使用ホテルパン 65mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① ホテルパンにうどんとごま油を入れて、うどんをしっかりほぐします。
- ② ①に合わせた **A** を入れて、調味液を馴染ませます。

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ ②の上に **B** を上から順番に麺が見えないように乗せ、加熱します。  
**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間9分・蒸気量100%・風量3

### 盛付・提供

- ④ 加熱後、全体を混ぜて提供します。

※1/1サイズホテルパンで1玉180gのうどんが12玉入ります。