

# 春色もち米焼売

作成日	2023/7/24	修正日	
-----	-----------	-----	--



## 栄養成分表示(70gあたり)

エネルギー:	114kcal
たんぱく質:	7.3g
脂質:	6.8g
炭水化物:	73g
ナトリウム:	236mg
(食塩相当量)	0.6g

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	穴あき	使用推奨備品:	オープンシート、ヘラ・ターナー等		
材料:( )内は2/3ホテルパン分量					
豚挽き肉	1560g (1040g)	もち米	330g (220g)	ごま油	20g (13g)
玉ねぎ (微塵切)	600g (400g)	食紅水	適宜 (適宜)	オイスター ソース	26g (17g)
しいたけ (微塵切)	210g (140g)			(B) 顆粒 鶏ガラだし	12g (8g)
片栗粉	108g (72g)	塩	15g (10g)	生姜 すりおろし	20g (13g)
		(A) 砂糖	14g (9g)	水	190g (127g)
		こしょう	1g (0.7g)		
工程(使用機器)	調理手順				
下処理	①	もち米は洗って半分は水に、半分は食紅水に30分以上浸漬をしておきます。			
	②	豚ひき肉に(A)を入れて粘りが出るまで捏ねます。			
	③	玉ねぎとしいたけのみじん切に片栗粉を入れて混ぜておきます。			
	④	②に③と(B)を加えて更によく捏ねます。			
	⑤	ホテルパンにオープンシートを敷き④の生地を平らにならし、水気を切った①を混ぜたものを散らして埋めこみます。			
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑥	⑤をヘラ等で提供する大きさにカットして痕をつけておき、加熱します。 スチームモード(100)℃・(20)分・風量(1)			
盛付・提供	⑦	加熱後、器に盛り付けて提供します。			
出来上り重量:( )内は2/3ホテルパン	約3150g (約1400g)	想定食数:( )内は2/3ホテルパン	70g×45人分 (30人分)		

考案	野中	作成	河口
----	----	----	----

ポイント: ⑤で、肉にもち米をしっかり埋め込むことで失敗しにくいです。⇒

