

伊達巻

作成日 2020/9/24 修正日 2023/12/27



栄養成分表示(1切35gあたり)

エネルギー: 56kcal
たんぱく質: 3.7g
脂質: 3.1g
炭水化物: 3.7g
ナトリウム: 240mg
(食塩相当量 0.6g)

【日本食品標準成分表2015より算出】

ホテルパン種類:	40mm	使用推奨備品:	オープンシート、鬼すだれ
材料: ()内は2/3ホテルパン分量			
(A) 卵	900g (600g)	砂糖	45g (30g)
はんぺん	450g (300g)	みりん	15g (10g)
		(B) 薄口醤油	12g (8g)
		だし汁	150g (100g)
		はちみつ	45g (30g)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	(A)と(B)の調味料を合わせて、フードプロセッサーにかけます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	②	ホテルパンにオープンシートを敷き、①の生地を流しいれ加熱します。 ホットモード(200)°C・(15)分・風量(2)	
盛付・提供	③	鬼すだれで巻いて、粗熱をとって切り分けます。	
出来上り重量: ()内は2/3ホテルパン	約1500g (約1000g)	想定食数: ()内は2/3ホテルパン	100g×15人分 (10人分)

考案 野中 作成 福本

ポイント: