

# 夏野菜キーマカレー

食数 1/1 ホテルパン 230g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> 玉ねぎ(みじん切り) .....	800g	533g
なす(1.5cm角) .....	400g	266g
パプリカ(1.5cm角) .....	400g	266g
ピーマン(1.5cm角) .....	200g	133g
ズッキーニ(1.5cm角) .....	200g	133g
ダイストマト(缶) .....	600g	400g
<b>B</b> オリーブオイル .....	80g	53g
にんにくおろし .....	30g	20g
生姜おろし .....	30g	20g
カレー粉 .....	12g	8g
ガラムマサラ .....	6g	4g
<b>C</b> 塩 .....	20g	13g
こしょう .....	適宜	適宜
片栗粉 .....	30g	20g
ローリエ .....	4枚	3枚
豚ひき肉 .....	900g	600g
オリーブオイル .....	30g	20g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

工程(使用機器)
下処理
加熱調理 (スチームコンベクション)
盛付・提供

調理手順
① 鍋に <b>B</b> を入れて熱し、香りを出します。
② ホテルパンに <b>A</b> 、 <b>C</b> 、①を入れ、よく混ぜます。
③ 上に豚ひき肉を散らし、オリーブオイルを回しかけます。
④ オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。 <b>コンビ</b> モード・調理温度200℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3
⑤ 加熱後よく混ぜ、器に盛り付け提供します。

※③のひき肉は、できるだけ空気を含ませるよう、ふんわりと散らします。