\アレルギー対応/
04

コーンクリームコロッケ

食数 1/1 ホテルパン 80g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
玉ねぎ(みじん切り)	300g	200g
サラダ油	24g	16g
米粉	120g	80g
Ⓐ コーンクリーム缶	500g	333g
無調整豆乳	600g	400g
ブイヨン(顆粒)※アレルギー対応	10g	6.7g
こしょう	適宜	適宜
コーン(粒)	160g	107g
コーンフレーク	160g	107g
油	34g	23g

使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オーブンシート、ディッシャー16号

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① 玉ねぎをサラダ油で炒め、透き通ったら米粉を入れて炒めます。 ② ①にⒶを上から順に入れ、とろみが出るまで炒めます。 ③ バット等に移してブラストチラーで冷却します。 ④ コーンフレークはフードプロセッサーで細かめに砕き、油を絡ませます。 ⑤ 冷えた③のタネを24等分(16等分)して俵型に成形します。(またはディッシャーでくり抜きます。)
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑥ ⑤に④をつけて、オーブンシートを敷いたホテルパンに乗せ加熱します。 コンビ モード・調理温度190℃・調理時間10分・蒸気量20%・風量2
盛付・提供	⑦ 器に盛り付け、提供します。

※②で焦げないように、鍋底をかき混ぜながら加熱してください。