

緑豆春雨で作るチャプチェ

食数 1/1 ホテルパン 70g×32人分 2/3 ホテルパン 21人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	緑豆春雨(半分)	200g	133g
	牛肉薄切り	600g	400g
A	しょうゆ(小麦不使用)	30g	20g
	上白糖	14g	9g
	にんにく(おろし)	10g	7g
	ごま油	20g	13g
B	上白糖	40g	27g
	酒	80g	53g
	みりん	40g	27g
	しょうゆ(小麦不使用)	100g	67g
	顆粒丸鶏からスープ(味の素)	24g	16g
	水	740g	493g
C	にんじん(細切り)	140g	93g
	ピーマン(細切り)	100g	67g
	エリンギ(短冊切り)	100g	67g
	ごま油	20g	13g
いりごま(白)		適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 牛肉にAをからませます。
- ② BとCをそれぞれ合わせておきます。
- ③ ホテルパンに春雨とBを入れ、上から手でなじませます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ ③にCを乗せ、①を散らし、フタをして加熱します。

コンビ モード・調理温度160℃・調理時間12分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 全体をよく混ぜ器に盛り付け、ごまをかけて提供します。

※③は、春雨が液体にしっかりとつかうようになじませて下さい。