

もちもちチヂミ

食数 1/1 ホテルパン 69g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	A 米粉	200g	200g
	片栗粉	100g	67g
	いりごま (白)	40g	27g
	カツオ粉	32g	21g
	しょうゆ (小麦不使用)	50g	33g
	塩	5g	3.3g
	水	390g	260g
B	ニラ (2cm)	200g	133g
	玉ねぎ (薄切り)	160g	107g
	にんじん (千切り)	100g	67g
	豚ひき肉 (湯通し)	200g	133g
ごま油		70g	47g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① Aをボールに入れて軽く混ぜ、水は2～3回に分けて入れとめます。
- ② Bを入れ均一に混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ごま油を混ぜ込んで、オープンシートを敷いたホテルパンに平らに流し入れ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量100%・調理温度200℃・調理時間12分・風量3

盛付・提供

- ④ 切り分け、器に盛り付け提供します。