

車エビの特製スパイス焼き

食数 1/1 ホテルパン 車エビ40尾分 2/3 ホテルパン 26尾分

材料	車エビ	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
	40尾	26尾
A	オリーブ油	45g	30g
	サラダ油	45g	30g
	にんにく(つぶす)	10g	7g
	タカの爪	2本	1本
[混合スパイス 作りやすい分量]			
B	チリパウダー	40g	26g
	パプリカパウダー	25g	16g
	塩	15g	10g
	ブラックペッパー	5g	3g
	ガーリックパウダー	5g	3g
	カイエンペッパー	3g	2g
	クミンパウダー	2g	1g
	オニオンパウダー	2g	1g
	ジンジャーパウダー	2g	1g
	カレー粉	2g	1g
タイム	2g	1g	



使用ホテルパン 20mm

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 鍋にAを合わせて温め、ガーリックオイルを作ります。
- ② ボールにBのスパイスを混ぜ合わせます。
- ③ 車エビは背開きにして軽く塩を振り、①のガーリックオイルをまぶしてホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ エビの上に②のスパイスを振りかけ、加熱します。
コンビ モード・調理温度230℃・調理時間5分・蒸気量60%・風量3

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。