

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
材料	じゃが芋(一口大) 900g	600g
A	豚ひき肉 375g 人参(みじん切り) 75g 玉ねぎ(みじん切り) 300g 有塩バター 38g	250g 50g 200g 25g
	塩 7.5g こしょう 適宜	5g 適宜
B	パン粉 120g └ サラダ油 45g	80g 30g
	薄力粉 38g 卵 75g	25g 50g



使用ホテルパン 20mm・65mm・穴あき

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① じゃが芋を穴あきホテルパンに入れて加熱し、熱いうちにつぶします。 スチーム モード・調理温度120℃・調理時間15分・風量3 ② 鍋などでAを炒めて、①と塩こしょうを混ぜて1個90gの小判型に成形します。 ③ 65mmホテルパンにパン粉を入れ、乾煎りして色を付けます。(出したら混ぜるを繰り返します) ホット モード・調理温度180℃・調理時間5分→3分→3分→3分・風量1
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ オープンシートを敷いた20mmホテルパンに、②を薄力粉→卵→③のパン粉の順でつけ、並べて加熱します。 コンビ モード・調理温度200℃・調理時間12~15分・蒸気量20%・風量3 ⑤ 加熱後網にとります。
盛付・提供	⑥ 器に盛り付け、提供します。