

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