

# 揚げ茄子の南蛮漬け

食数 1/1 ホテルパン 70g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> 茄子(8等分) .....	800g	533g
└ サラダ油 .....	56g	37g
<b>B</b> ピーマン(縦8等分) .....	100g	67g
└ サラダ油 .....	7g	4.6g
<b>C</b> にんにく(みじん切り) .....	9g	6g
└ しょうが(みじん切り) .....	15g	10g
└ 長ネギ(みじん切り) .....	30g	20g
ごま油 .....	15g	10g
<b>D</b> 濃口しょうゆ .....	54g	36g
└ 酢 .....	45g	30g
└ 上白糖 .....	15g	10g
└ 豆板醤 .....	6g	4g



使用ホテルパン ノンスティック20mm 2枚

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

① **C**をごま油でさっと炒めて、**D**を加えて一度沸騰させ南蛮ダレを作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② **A****B**をそれぞれ絡めて、ホテルパンに乗せ加熱します。

茄子： **コンビ** モード・調理温度250℃・調理時間8分・蒸気量60%・風量3

ピーマン： **コンビ** モード・調理温度250℃・調理時間4分・蒸気量60%・風量3

③ 加熱後、①の南蛮ダレと合わせて、プラストチラー等で冷やします。

盛付・提供

④ 器に盛り付け、提供します。

※ノンスティック加工のホテルパンをお持ちでない方は、オープンシートを敷いて加熱してください。※ホテルパン1枚当たりの分量は茄子を基準にしています。

→ピーマンは表示の5倍量は1枚のホテルパンに乗りますので、計算してホテルパンの枚数を決めてください。

例)ピーマンは1/1ホテルパン1枚で500g調理できますので、その場合茄子はホテルパン5枚分が必要ということになります。