



肉じゃが

食数 1/1 ホテルパン 200g×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
A	じゃがいも（一口大）	1200g	800g
	人参（乱切り）	225g	150g
	玉ねぎ（くし切り）	675g	550g
	サラダ油	30g	20g
	豚小間肉（湯通り）	300g	200g
	しらたき（ゆがいて切る）	300g	200g
B	だし汁	1400g	933g
	上白糖	100g	67g
	濃口しょうゆ	260g	173g
	みりん	20g	13g
	塩	6g	4g
	絹さや（筋とりゆがく）	150g	100g



使用ホテルパン 65mm・フタ有り

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 鍋にBを合わせて沸かし、煮汁を作ります。

加熱調理 （スチームコンベクション）

② ホテルパンにAを入れ、サラダ油を絡めて加熱します。

コンビ モード・調理温度180℃・調理時間10分・蒸気量100%・風量3

③ ②の加熱後軽く混ぜて①の煮汁と湯がいた豚肉、白滝を入れオープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。

コンビ モード・調理温度150℃・調理時間20分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

④ 絹さやを散らした後、味をなじませる為にフタをして15分程放置し、器に盛り付け提供します。