

手作りシューマイ

食数 1/1 ホテルパン 20g×52個分 2/3 ホテルパン 35個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ひき肉	780g	520g
玉ねぎ(みじん切り)	255g	170g
片栗粉	63g	42g
干し椎茸(乾)	8g	5g
A 塩	10g	6.5g
上白糖	6g	4g
ごま油	9g	6g
濃口しょうゆ	12g	8g
干し椎茸戻し汁	78g	52g
生姜(すりおろし)	6g	4g
こしょう	適宜	適宜
焼売の皮	52枚	35枚



使用ホテルパン 穴あき
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 干し椎茸は水で戻してみじん切りにします。(戻し汁はとっておきます。)
- ② 玉ねぎに片栗粉をまぶしておきます。
- ③ ポールに豚ひき肉を入れ、Aを入れよく捏ね、更に①、②を加えよく捏ねます。
- ④ ③のタネを焼売の皮で包みます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を並べ、加熱します。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間13分・風量1

盛り付け・提供

- ⑥ 器に盛り付け、提供します。