

炒める/
06

チリコンカン

食数 1/1 ホテルパン 100g×30人分 2/3 ホテルパン 20人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 玉ねぎ(1cm角)	450g	300g
れんこん(7mm角)	300g	200g
人参(7mm角)	300g	200g
ミックスピーーズ(水煮) (赤いんげん、レンズ、ひよこ等)	540g	360g
カットマト(缶)	600g	400g
にんにく(みじん切り)	30g	20g
片栗粉	30g	20g
B チリパウダー	1.8g	1.2g
クミンパウダー	1.2g	0.8g
乾燥バジル	1.2g	0.8g
ブラックペッパー	1.2g	0.8g
ナツメグ	1.8g	1.2g
カレー粉	1.2g	0.8g
C ケチャップ	225g	150g
中濃ソース	75g	50g
濃口しょうゆ	60g	40g
酒	45g	30g
上白糖	18g	12g
コンソメ(顆粒)	9g	6g
合いびき肉	900g	600g
塩	9g	6g



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 ホテルパンに**A**、片栗粉を入れ混ぜます。
- ② ①に**B**を絡めてから、**C**を入れ混ぜます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ②に合いびき肉を散らし、塩をまんべんなくかけて、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200℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3
- ④ 加熱後、合いびき肉をほぐしたら全体をよく混ぜます。

盛付・提供

- ⑤ 器に盛り付け、提供します。

※スパイスの量はお好みで調整をしてご使用ください。