

# パッタイ

食数 1/1 ホテルパン 200g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
センレック(乾)	900g	600g
<b>A</b> ニラ(3cm)	300g	200g
もやし	200g	133g
厚揚げ(拍子木切り)	300g	200g
豚バラ肉(3cm)	300g	200g
冷凍エビ(解凍)	300g	200g
塩	6g	4g
<b>B</b> ナンプラー	120g	80g
オイスターソース	90g	60g
上白糖	32g	21g
スイートチリソース	90g	60g
レモン汁	96g	64g
にんにくおろし	32g	21g
生姜おろし	32g	21g
サラダ油	32g	21g
<b>C</b> 卵	500g	333g
オイスターソース	24g	18g
サラダ油	30g	20g
ピーナッツ(粗みじん切り)	45g	30g
パクチー	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm・ノンスティック40mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

### 下処理

- ① **B** を合わせます。
- ② センレックは3分茹でて水で軽く洗います。
- ③ ノンスティック40mmホテルパンに **C** をよく混ぜ合わせて入れます。[卵]

### 加熱調理 (スチームコンベクション)

- ④ 65mmホテルパンに①と水を切った②を入れ絡め、**A** を上から順番に麺が見えないように乗せ、塩を振って③と一緒に加熱します。[麺]  
卵: **コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間3分・蒸気量100%・風量3  
麺: **コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間9分・蒸気量100%・風量3
- ⑤ 加熱後、卵はゴムベラで適度な大きさに切り、麺はトングなどで全体を均一に混ぜます。

### 盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付け、ピーナッツとパクチーを添え、提供します。