

炒める/  
13

# ソース焼きそば

食数 1/1 ホテルパン 250g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>材料</b>		
蒸し中華麺	1350g	900g
焼きそばソース	120g	80g
<b>A</b> キャベツ(ざく切り)	600g	400g
人参(千切り)	120g	80g
ピーマン(細切り)	120g	80g
豚ばら肉(3cm)	200g	130g
塩	適宜	適宜
こしょう	適宜	適宜
ごま油	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

① ホテルパンに蒸し中華麺を入れ、麺をほぐしながら焼きそばソースをまぶします。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② ①の上に**A**を上から順番に麺が見えないように乗せ、加熱します。

**コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量80%・风量3

盛付・提供

③ 全体を混ぜ合わせて塩こしょうを振り、ごま油を振って香りをつけ、器に盛り付け提供します。

※1/1サイズホテルパンで1玉150gの蒸し中華麺が9玉入ります。