

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 |
|---------------------|-----------|-----------|
| 材料 蒸し中華麺 | 1350g | 900g |
| 焼きそばソース | 120g | 80g |
| A 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。