



鶏のみそ松風焼き

食数 **1/1 ホテルパン** 70g×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	鶏挽き肉	1.2kg	780g
	卵 (Mサイズ)	150g	98g
	西京みそ (又は白みそ)	50g	32g
	淡口醤油	55g	35g
	味りん	80g	52g
	酒	70g	45g
B	片栗粉	70g	45g
	玉ねぎ (みじん切り)	350g	228g
	人参 (みじん切り)	70g	45g
	生姜 (みじん切り)	20g	13g
	オイスターソース	15g	10g
生パン粉	70g	45g	
ケシの実 (またはゴマ)	適宜	適宜	



使用ホテルパン 40mm・フタ有り・オープンシート

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① ポールに A を混ぜ合わせ、 B を加えてさらに混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② オープンシートを敷いたホテルパンに①を平らに伸ばし、フタをして加熱します。 スチーム モード・蒸気量/パワー・調理温度100℃・調理時間20分 ← Concierge200 の場合 No.507 鶏のみそ松風焼き
	③ フタを外し②にケシの実を全体にふり、加熱します。 コンビ モード・蒸気量30%・調理温度200℃・調理時間8分 ← Concierge200 の場合 No.598 鶏のみそ松風焼き(次工程)
盛付・提供	④ 粗熱をとって切り分け、器に盛り付けます。