



# ちゃんちゃん焼き

食数 1/1 ホテルパン 120g×24人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料	A	キャベツ(ざく切り) ……………	600g	390g
		赤パプリカ(細切り)……………	100g	65g
		ピーマン(細切り) ……………	100g	65g
		人参(薄切り) ……………	150g	100g
		椎茸(細切り) ……………	150g	100g
		シメジ(ほぐす) ……………	150g	100g
		玉ねぎ(薄切り) ……………	150g	100g
		鮭(50gカット) ……………	1.2kg	800g
		(合わせ味噌だれ)		
	B	白みそ ……………	200g	130g
		味りん ……………	90g	58g
		酒 ……………	40g	26g
		砂糖 ……………	60g	40g
		バター(1cm角切り) ……………	50g	33g



使用ホテルパン 65mm深型

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ホテルパンに <b>A</b> を入れ、野菜の上に鮭を並べます。 ② 鍋に <b>B</b> を合わせ、加熱しながら練り混ぜ、味噌だれを作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ①に②を回しかけ、バターを散らして加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量35%・調理温度200℃・調理時間12分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.522 ちゃんちゃん焼き
盛付・提供	④ 鮭と野菜を、味噌にからめながら取り分けます。

※学校給食等では取り分けしやすいように、一人分ずつの紙カップを使用して作ってもよい。