



# さんまの千種焼き

食数 1/1 ホテルパン 50g×26人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> さんま (3枚おろし・皮をはぐ) ……	610g	400g
└ 白はんぺん (又は魚のすり身) ……	130g	85g
(白はんぺんは2cm角に切る)		
<b>B</b> 卵 ……	140g	91g
塩 ……	5g	3g
砂糖 ……	14g	9g
西京みそ ……	20g	13g
醤油 ……	5g	3g
おろし生姜 ……	15g	10g
片栗粉 ……	65g	42g
<b>C</b> 人参 (千切り) ……	130g	85g
たけのこ (細切り) ……	110g	72g
椎茸 (細切り) ……	110g	72g
万能ねぎ (3cm長さ) ……	45g	30g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程 (使用機器)	調理手順
下処理	① <b>A</b> と <b>B</b> を合わせ、さんまの身が粗く残る程度に、フードプロセッサーにかけます。(又は包丁でたたく) ② ①に片栗粉を加えて混ぜ、 <b>C</b> の野菜も加えてサッと混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ ②の生地を、軽く手でまとめ、ホテルパンに並べ、加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量80%・調理温度170℃・調理時間12分 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.531 さんまの千種焼き
盛付・提供	④ ③を器に盛りつけます。

※温度が高いと飛び出た野菜の部分が焦げやすいです。 ※やや低温で、蒸気量を多めにすることで身をふっくら焼き上げます。