



車エビの特製スパイス焼き

食数 1/1 ホテルパン 2尾×20人分 2/3 ホテルパン 13人分

材料

車エビ	40尾	26尾
(又はオマール 10尾分)		
A オリーブ油	45g	30g
サラダ油	45g	30g
にんにく(つぶす)	10g	6g
タカの爪	2本	1本
(混合スパイス 作りやすい分量)		
B チリパウダー	40g	26g
パプリカパウダー	25g	16g
塩	15g	10g
ブラックペッパー	5g	3g
ガーリックパウダー	5g	3g
C カイエンペッパー	2g	1g
クミンパウダー	2g	1g
オニオンパウダー	2g	1g
ジンジャーパウダー	2g	1g
カレー粉	2g	1g
タイム	2g	1g



使用ホテルパン 20mm平型

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- 鍋に **A** を合わせて温め、ガーリックオイルを作ります。
- ボールに **B** と **C** のスパイスを混ぜ合わせます。
- 殻つきエビは背開きにして軽く塩をふり、①のガーリックオイルをまぶしてホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- エビの上に②のスパイスをふりかけ、加熱します。
コンビ モード・蒸気量60%・調理温度230℃・調理時間5分

← **Conciergerie200** の場合 No.537 車エビの特製スパイス焼き

盛付・提供

- 器に盛り付けます。