



お好み焼き

食数 1/1 ホテルパン 80g×36人分 2/3 ホテルパン 24人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 薄力粉	225g	150g
ベーキングパウダー	8g	5g
水	300g	200g
卵(7個分)	412g	275g
長いも	120g	80g
塩	4g	3g
キャベツ(粗みじん切り)	750g	500g
豚ばら肉(3cm長さ切り)	220g	150g
B かつお粉	15g	10g
切りイカ	20g	15g
小エビ	20g	15g
天かす	45g	30g
紅生姜	45g	30g
C お好み焼きソース	220g	150g
マヨネーズ	90g	60g
青のり・花かつを	適宜	適宜



使用ホテルパン 40mm・オープンシート

工程(使用機器)

調理手順

下処理

① ボールに**A**を混ぜ合わせ、**B**、キャベツの順に混ぜ合わせて生地を作ります。

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を入れて平らにならし、豚肉を並べ、加熱します。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度180℃・調理時間15分

← **Concierge200** の場合 No.543 お好み焼き

盛付・提供

③ ②に**C**を順にかけて仕上げ、カットして提供します。