



じゃが芋餅のおやき風

食数 1/1 ホテルパン 100g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	じゃが芋 (1.5cm角切り)	940g	610g
A	小麦粉	188g	122g
	塩・こしょう	少々	少々
	オイルスプレー	適宜	適宜
B	サラダ油	15g	10g
	玉葱 (みじん)	125g	80g
	豚ひき肉	190g	120g
	水溶き片栗粉	20g	13g
C	オイスターソース	18g	12g
	味噌	15g	10g
	砂糖	8g	5g
	塩	2g	1g
	こしょう	少々	少々



使用ホテルパン 20mm平型 表面フッ素樹脂コーティング・穴あき

工程 (使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① じゃが芋をホテルパンに並べ加熱します。
スチーム モード・蒸気量/パワー・調理温度100℃・調理時間20分
- ② ①に**A**を加えてよく練り混ぜ、30等分にし、それぞれひらたい小判型にします。
- ③ フライパンで**B**を炒め、**C**で味付けをして具を作ります。(15等分にしておく)
- ④ ②の上に③の具をのせ、もうひとつの②の生地でサンドし、ふちを押さえて閉じ、コロッケ状に形を整えます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ オイルスプレーしたホテルパンに④を並べ、上からもオイルスプレーして加熱します。
ホット モード・調理温度220℃・調理時間10分 ← **Concierge200** の場合 No.545 じゃが芋餅のおやき風

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り付けます。