



# シュウマイ

食数 1/1 ホテルパン 32個、32人分 2/3 ホテルパン 20人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> 豚ひき肉	450g	293g
むき海老(粗みじん切り)	150g	100g
砂糖	13g	8g
塩	7g	5g
こしょう	少々	少々
シュウマイの皮	32枚	20枚
<b>B</b> ねぎ(粗みじん切り)	70g	50g
玉葱(粗みじん切り)	220g	143g
干し椎茸(戻して粗みじん切り)	乾17g	11g
醤油	25g	16g
ごま油	18g	12g
片栗粉	27g	17g
からし醤油	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・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** を入れて混ぜ合わせ、さらに **B** を加えて混ぜ合わせ、シュウマイの皮で包みます。

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15分 ← **Conclerge 200** の場合 No.602 シュウマイ

盛付・提供

③ ②を盛り付け、からし醤油を添えます。