



チンゲン菜と桜えびのオイスターソース炒め

食数 1/1 ホテルパン 70g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料	チンゲン菜 (3cm長さに切る) ……………	1.3kg	870g
	A 桜エビ ……………	20g	13g
	サラダ油 ……………	50g	33g
	オイスターソース ……………	57g	38g
	中華スープの素 (ペーストタイプ) ……	6g	4g
	塩 ……………	4g	2.7g
	こしょう ……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 65mm 深型

工程 (使用機器)	調理手順
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>① ボールにAを混ぜ合わせて、調味液を作ります。(ペーストタイプの中華スープの素は温めて溶かす)</p> <p>② ホテルパンにチンゲン菜とAを入れて混ぜ合わせ、桜エビを散らして加熱します。</p> <p>コンビ モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間8分</p> <p>← Concierge200 の場合 No.658 チンゲン菜と桜えびのオイスターソース炒め</p>
盛付・提供	③ ②を混ぜ合わせ、器に盛ります。

※チンゲン菜は、できれば葉と軸に分け、葉の乾燥や色落ちを防ぐために、葉の上に軸をのせるとよい。