



# 鶏肉と菜の花のピリ辛炒め

食数 **1/1 ホテルパン** 70g×15人分 **2/3 ホテルパン** 10人分

<b>材料</b>	<b>A</b>	鶏胸肉……………	400g	264g
		└ 菜の花(4cm長さ切り)……………	400g	264g
		玉ねぎ(1cm幅、串切り)……………	300g	200g
	<b>B</b>	にんにく(粗みじん切り)……………	15g	10g
		└ サラダ油……………	56g	37g
		└ 赤唐辛子……………	2本	1本
		(Bは鍋で熱して香り油を作る)		
		ゴマ油……………	適宜	適宜
	<b>C</b>	コンソメ……………	10g	7g
		└ 塩……………	2g	1.3g
		└ こしょう……………	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・65mm 深型

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールに <b>B</b> の香り油と <b>C</b> を混ぜ合わせ、合わせ調味料を作ります。 ② 鶏肉と菜の花を加熱します。(加熱後、鶏肉はそぎ切りにします) <b>スチーム</b> モード・調理温度100℃・調理時間3分
加熱調理 (スチームコンベクション)	③ 菜の花、鶏肉、玉ねぎの順にホテルパンに入れ、①を回しかけ、加熱します。 <b>コンビ</b> モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間8分 <b>← Concierge200 の場合 No.659 鶏肉と菜の花のピリ辛炒め</b>
盛付・提供	④ 仕上げにゴマ油をふって混ぜ合わせ、器に盛りつけます。