



八宝菜

食数 1/1 ホテルパン 100g×30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
豚薄切り肉(一口大)	300g	200g
塩・こしょう・酒・片栗粉	適宜	適宜
A むき海老	250g	160g
いか(一口大切り)	300g	200g
ごま油	適宜	適宜
片栗粉	15g	10g
B たけのこ(薄切り)	300g	200g
人参(薄切り)	200g	130g
白菜(ざく切り)	500g	330g
チンゲン菜(ざく切り)	150g	100g
きくらげ(もどす)	乾燥で5g	乾燥で3g
うずら卵(水煮)	150g	100g
しいたけ(そぎ切り)	150g	100g
生姜(干切り)	20g	13g
サラダ油	38g	25g
C 中華スープ	1kg	650g
(丸鶏がら顆粒使用)	15g	10g
塩	7g	5g
酒	100g	65g
砂糖	20g	13g
淡口醤油	50g	33g
オイスターソース	30g	20g
こしょう	適宜	適宜
片栗粉(水溶性)	80g	52g



使用ホテルパン 65mm 深型

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 豚肉に塩、こしょう、酒で下味をつけ、片栗粉をまぶします。
- ② 鍋に**C**を合わせて沸かし、水溶性片栗粉でとろみをつけます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに**A**を入れ、**B**、肉の順に入れ、加熱します。(肉は一番上に広げるようにのせる)

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度190℃・調理時間10分

← **Concierge200** の場合 No.661 八宝菜

盛付・提供

- ④ ③に熱い②を入れて混ぜ合わせ、器に盛ります。

※野菜から水分が出ることを考慮し、トロミはきつめにつけます。*エビ・イカは冷凍シーフードミックス(湯通したもの)を使用してもよい