

## 豚肉ともやしのオイスターソース炒め

食数 1/1 ホテルパン 100g×18人分 2/3 ホテルパン 12人分

<b>材料</b>	豚ロース肉(細切り) ……………	500g	325g
	<b>A</b> 酒・醤油・サラダ油……………	各30g	各20g
	塩……………	2g	1.3g
	片栗粉……………	36g	24g
	(合わせ調味料)		
	<b>B</b> 砂糖……………	50g	33g
	醤油……………	100g	65g
	オイスターソース……………	28g	18g
	鶏がらスープの素……………	4g	3g
	豆板醤……………	3g	2g
	水溶性片栗粉……………	30g	20g
	ごま油……………	35g	23g
	<b>C</b> もやし……………	1kg	650g
	赤パプリカ(細切り)……………	120g	78g
	にんにくの芽(湯通し、3cm長さ) ……	150g	97g
	こしょう……………	少々	少々



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 **A** で下味をつけ、片栗粉をまぶします。
- ② 小鍋に **B** を混ぜ合わせて沸かし、水溶性片栗粉でややトロミをつけたタレを作ります。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに **C** と②、コショウを入れて混ぜ合わせ、一番上に豚肉をほぐしながらのせ、加熱します。

**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度180℃・調理時間10分

← **Concierge 200** の場合 No.662 豚肉ともやしのオイスターソース炒め

盛付・提供

- ④ ③にゴマ油をふって混ぜ合わせ、盛り付けます。

※野菜からの水分で、下に水が溜まる状態になるので、トンブ等で水気をきるようにして盛り付けます。※にんにくの芽の他、チンゲン菜等、色々な野菜に変更しておこなえます。