



# マーボー茄子

食数 1/1 ホテルパン 120g×25人分 2/3 ホテルパン 16人分

## 材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
<b>A</b> なす(4cm長さ切り).....	1.5kg	980g
玉ねぎ(粗みじん切り).....	300g	200g
サラダ油.....	50g	32g
豚ひき肉.....	400g	260g
<b>B</b> にんにく(みじん切り).....	12g	8g
生姜(みじん切り).....	20g	13g
サラダ油.....	25g	16g
豆板醤.....	13g	8g
<b>C</b> 赤みそ.....	120g	78g
砂糖.....	50g	32g
中華スープ.....	600g	400g
醤油.....	55g	35g
オイスターソース.....	40g	26g
水溶き片栗粉(片栗粉) ... 片栗粉27g+水80g	18g+50g	
<b>D</b> 万能ねぎ(小口切り).....	60g	40g
ゴマ油.....	45g	30g



使用ホテルパン 65mm 深型・オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① 豚ひき肉はほぐしながらお湯で洗い、水気をきります。
- ② 鍋で **B** を炒め、**C** を加えて煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつけてソースを作ります。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパンに **A** を入れ、加熱します。(玉ねぎを下にし、サラダ油をまぶしたナスを上にする)  
**コンビ** モード・蒸気量60%・調理温度250℃・調理時間5分 ← **Concierge200** の場合 No.664 マーボー茄子
- ④ ③に①をのせ、②のソースを回しかけ、オープンシートで落としづたをして加熱します。  
**コンビ** モード・蒸気量80%・調理温度160℃・調理時間10分  
 ← **Concierge200** の場合 No.697 マーボー茄子(タレ炒め)

盛付・提供

- ⑤ 仕上げに **D** を加えて混ぜ合わせ、器に盛りつけます。