



あんかけ焼きそば

食数 1/1 ホテルパン 200g×25人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 豚ばら肉(一口大切り).....	300g	200g
むきエビ(冷凍).....	300g	200g
イカ(冷凍・そぎ切り).....	300g	200g
にんにく・生姜(みじん).....	各15g	各10g
B 酒・醤油・サラダ油.....	各適宜	各適宜
卵白・片栗粉.....	各適宜	各適宜
C 中華スープ.....	1200g	800g
酒.....	100g	67g
砂糖.....	27g	18g
醤油.....	120g	80g
塩・こしょう.....	少々	少々
水溶性片栗粉.....	適宜	適宜
焼きそば麺.....	10玉	7玉
オイルスプレー.....	適宜	適宜
D 人参(薄切り).....	100g	67g
白菜(ざく切り).....	600g	400g
ピーマン(乱切り).....	150g	100g
たけのこ(薄切り).....	300g	200g
オイスターソース.....	50g	33g
サラダ油.....	40g	27g
水溶性片栗粉.....	適宜	適宜
ゴマ油.....	適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・65mm 深型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<ol style="list-style-type: none"> ① ボールにAを入れ、Bで下味をつけます。 ② 鍋にCを合わせて沸かし、とろみあんを作ります。(野菜から水分が出るためトロミはややくつめにつける) ③ オープンシートを敷いた20mmホテルパンにほぐした焼きそば麺を敷き詰めて、水溶性片栗粉を回しかける。
加熱調理 (スチームコンベクション)	<ol style="list-style-type: none"> ④ 65mmホテルパンにDを入れ①のをせて加熱します。同時に③のホテルパンにオイルスプレーをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量50%・調理温度200℃・調理時間8分 ← Concierge200 の場合 №665 あんかけ焼きそば
盛付・提供	<ol style="list-style-type: none"> ⑤ 65mmホテルパンに熱い②を注ぎ混ぜ合わせ野菜あんにします。 器に麺を盛り、その上に野菜あんをかけごま油を添えます。