



きのこの塩焼きそば

食数 1/1 ホテルパン 160g×15人分 2/3 ホテルパン 10人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 舞茸 (ほぐす)	300g	200g
しめじ (ほぐす)	200g	130g
椎茸 (薄切り)	300g	200g
人参 (薄切り)	150g	100g
ニラ (3cm長さ切り)	100g	65g
ベーコン (細切り)	100g	65g
B 焼きそば麺	1.2kg	780g
シャンタン (ペースト状のもの)	45g	29g
塩	6g	4g
オイスターソース	50g	32g
こしょう	適宜	適宜
バター (1cm角切り)	50g	32g



使用ホテルパン 65mm 深型

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

① ホテルパンに **B** を入れ、麺をほぐしながら調味料をまぶします。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①の上に **A** の具材を順にのせ、バターを散らし、加熱します。
コンビ モード・蒸気量80%・調理温度190℃・調理時間8分

← **Concierge200** の場合 No666 きのこの塩焼きそば

盛付・提供

③ 全体を混ぜ合わせ、器に盛ります。