



焼きそば

食数 1/1 ホテルパン 200g×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 キャベツ(ざく切り).....	600g	400g
人参(薄切り).....	120g	80g
ピーマン(細切り).....	150g	100g
赤パプリカ(細切り).....	100g	65g
ニラ(3cm長さ切り).....	80g	50g
B 焼きそば麺.....	1.2kg	800g
└ 焼きそばソース(粉末).....	80g	52g
豚ばら肉(3cm幅切り).....	200g	130g
塩 しょうゆ.....	少々	少々
ごま油.....	適宜	適宜



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、麺をほぐしながらソースをまぶし、**A**の野菜、豚肉の順にのせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

② ①を加熱します。

コンビ モード・蒸気量80%・調理温度200℃・調理時間8分 ← **Concierge200** の場合 No.668 焼きそば

盛付・提供

③ ごま油をふり、全体を混ぜ合わせ、味を調べて器に盛ります。

※液体の焼きそばソース使用の場合は1/1の分量で250gです。