



和風ロールキャベツ

食数 1/1 ホテルパン 130g×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
キャベツ(キャベツの葉40g×25枚分)	…	1kg	667g
コーンスターチ	…	適宜	適宜
パン粉	…	50g	33g
牛乳	…	100g	67g
A			
合い挽き肉	…	500g	333g
玉葱(みじん切り)	…	200g	133g
人参(みじん切り)	…	150g	100g
椎茸(みじん切り)	…	120g	80g
卵	…	110g	73g
みそ	…	30g	20g
(煮汁)			
B			
だし汁	…	1000g	667g
酒	…	60g	40g
味りん	…	60g	40g
薄口醤油	…	70g	47g
砂糖	…	18g	12g
塩・こしょう	…	適宜	適宜



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・フタ有り・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① キャベツは芯のまわりに切り込みを入れ、加熱します。(中心部が固いので、さらに加熱しながら葉をはがしていく) スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間15分 ② ボールにAを混ぜ合わせ、パン粉、牛乳を加えてさらに混ぜ合わせます。 ③ 鍋にBを合わせて沸かし、煮汁を作ります。 ④ キャベツの葉を広げて塩、こしょう、茶漉しでコーンスターチをふり、②を包み巻きます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	⑤ ホテルパンに④を並べ、③を注ぎ、オープンシートで落し蓋をし、フタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度150℃・調理時間40分 ← Concierge200 の場合 No.719 和風ロールキャベツ
盛付・提供	⑥ 器に盛り付けます。