



8 手作りコロッケ

食数 **1/1 ホテルパン** 70g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料	A 玉ねぎ(みじん切り) 200g	133g
	└ 合挽き肉 200g	133g
	水 560g	373g
	B マッシュポテト(乾燥) 200g	133g
	└ 牛乳 240g	160g
	生クリーム(七分立て) 50g	33g
	ナツメグ・塩・こしょう 適宜	適宜
	C 小麦粉 100g	67g
	└ 卵 110g	73g
	└ 水 適宜	適宜
	ローストパン粉 200g	133g
	サラダ油 適宜	適宜
	オイルスプレー 適宜	適宜



使用ホテルパン 20mm 平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① サラダ油で A を炒めます。ここに水を加え、沸騰したら火を止め、 B を加えて混ぜ合わせます。 ② ①に生クリームを加えて練り混ぜ、塩、こしょう、ナツメグで味を調え、成形します。 ③ ボールに C を合わせてアパレイユ(衣)を作ります。
加熱調理 (スチームコンベクション)	④ ②に③→ローストパン粉の順に衣付けし、ホテルパンに並べ、オイルスプレーして加熱します。 ホット モード・調理温度180℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.807 手作りコロッケ
盛付・提供	⑤ 器に盛り付けます。