

キムチうどん

自動加湿オープン



●材料<1パッチ 10人分>

ゆでうどん (200g)	6玉
サラダ油	3g
ごま油	1.2g
豚肉 (3cm幅)	210g
人参 (千切り)	60g
椎茸 (スライス)	90g
長ネギ (斜めスライス)	90g
白菜キムチ	300g

【調味料】

塩	3g
胡椒	0.06g
醤油	42g
ごま油	5g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② ゆでうどんをホテルパンにセットし、サラダ油と醤油を絡める
- ③ ②のうどんの上に、長ネギ、人参、椎茸、キムチをセットする
- ④ 塩・こしょうを全体にふりかける
- ⑤ 最後に豚肉をひろげて並べる
- ⑥ ⑤を予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑦ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑧ 醤油をかけて、うどんと野菜をよく混ぜる
- ⑨ 器にもりつける



加熱前



加熱後

●機器設定



モード



設定温度



目安時間



加湿



風量

使用備品

1 自動加湿オープン

2 20℃

5分

90

強

1/1ホテルパン



Point

鍋釜の調理に比べ焦げ付きがなく、麺がちぎれません。

肉など焦げ目をつけたい物は、他の食材の上のせて調理します。

野菜などは火の入り方が同じになるように形状を揃えてカットします。