

鶏肉のバジル炒め

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

| | |
|------------------|-----------|
| 鶏ひき肉 (又は小さ目にカット) | 1 2 0 0 g |
| 赤パプリカ (1cm角) | 4 0 0 g |
| ピーマン (1cm角) | 2 8 0 g |
| 玉葱 (1cm角) | 2 0 0 g |
| ガーリックオイル | 2 0 g |

【調味料】

| | | |
|--------------|---|---------|
| ナンプラー | A | ※合わせておく |
| オイスターソース | | |
| 砂糖 | | |
| 鶏ガラスープ素 (粉末) | | |
| 赤唐辛子輪切り | | |

バジル

ごはん

目玉焼き

バジル (飾り用)

●作り方

- ① 野菜は決められた大きさにカット、【調味料】はあわせておく
- ② ホテルパンに野菜をセットする
- ③ ②にガーリックオイルと【調味料】をいれて絡める
- ④ ③に鶏ひき肉をほぐしながらセットする
- ⑤ 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)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、バジルを加えて良く混ぜる
- ⑦ 器に盛り付け提供する



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 | 200℃ | 6分 | 90 | 弱 | 1/1ホテルパン |



鶏ひき肉は固まりのままセットすると内部まで火が入りにくい為、ほぐしてセットします。取りだしたら良く混ぜて下さい。