

パッタイ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 8人分>

麺（センレック）	400 g
もやし	300 g
厚揚げ	250 g
干しエビ（戻す）	20 g
海老	200 g
サラダ油	15 g
ごま油	5 g

【調味液】

パッタイタレ	} 500 g
干しエビ戻し汁+スープ	

ニラ	100 g
炒り卵	150 g

【トッピング】

ピーナッツ パクチー
輪とうがらし ライム 等

●作り方

- ① 麺を水に戻し（30分）、水気をよく切る
- ② ホテルパンに①の麺とサラダ油・ごま油を入れて混ぜる
- ③ ②の上から調味液を流し込み、麺が飛び出ないようにおさえ上から、もやし・厚揚げ・干しエビ・海老をセットする
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 全体を混ぜて、ニラと炒り玉子を加えて更に混ぜる
- ⑦ 器に盛り付ける
- ⑧ 砕いたピーナツ、パクチーなどをトッピングする



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	180℃	8分	90	弱	1/1ホテルパン



センレック（麺）は水で30分戻してから使用します。
スチコンから取り出した後、全体を良く混ぜて下さい。