

主食

炒め物

# ビーフン



●材料<1バッチ 20人分>

ビーフン	300 g
むきえび	400 g
玉ねぎ	600 g
赤パプリカ	200 g
しいたけ	200 g
(冷)いんげん	200 g

【調味料】

ビーフンスープ	700 g
ごま油	20 g

●作り方

1. 材料をカットする
2. ビーフンは戻し、むきえびはさっとボイルする
3. 鍋にお湯を沸かし、いんげんをボイルする
4. ホテルパンに2の材料、玉ねぎ、パプリカ、しいたけ、【調味料】を入れる
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、中心温度を計測する
7. 全体を混ぜて、いんげんを加える
8. 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	4	1/1 ホテルパン
②						

●ポイント

鍋釜の調理に比べ焦げ付きがなく、ビーフンがちぎれません。  
海老の代わりに肉を並べると、肉入りビーフンへ応用ができます。  
いんげんは色が変わりやすい為に、加熱後に加えると青みが残ります。