

スチーマー

自動加湿オープン

オープン

肉類

炒め物

鶏肉のバジル炒め



※写真はカットした鶏肉を使用

●材料<1バッチ 20人分>

鶏ひき肉(または小さ目にカットする)	1200 g
赤パプリカ(1cm角)	400 g
ピーマン(1cm角)	280 g
玉葱(1cm角)	200 本
ガーリックオイル	20 g

【調味料】

ナンプラー		g
オイスターソース	A	
砂糖	※合わせておく	g
鶏ガラスープ素(粉末)		
赤唐辛子輪切り	4 本分	

バジル

ごはん

目玉焼き

バジル

●作り方

1. 野菜を決められた大きさにカットし、【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

●ポイント

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。