

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 30 人前	仕上がり約 2000g
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★さばの煮付け★ しょうが風味のきいた、おいしいさばの煮付けです。</p> 		さば	1600	30 切
		酒	30~45	
		生姜	20~30	
		万能調味液 (濃口)	600	約 500cc
作り方		使用機器	設定	
下準備	① さばは皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。 生姜は薄切りにする。		②	
	② ホテルパンに万能調味液を薄く敷き、①のさばの水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。			
加熱	③ 万能調味液の 3/4 量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 生または全解凍...20~30 分 冷凍...30~40 分	
	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。			⑤
提供	⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液をさばの表面にかける。 ※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。			
	⑥ さばを器に盛り、煮汁をかけて提供する。			

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】(100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
さば	287kcal	12.9g	18.8g	11.7g	571mg	276mg	165mg	8mg	0.8mg	1.5g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 20 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★ぶりの照り焼き★ おいしいぶりの照り焼きです。</p> 		ぶり	1400	20 切
		万能調味液 (濃口)	240	約 200cc
		生姜	20~25	
作り方		使用機器	設定	
<p>下準備</p>	<p>① パットにぶりと万能調味液を入れ、よくなじませ、3 時間以上漬け込んでおく。 ※ ビニール袋に入れ、漬け込めば、後始末も大変楽になります。 生姜は千切りにする。</p> <p>② 焼く直前に万能調味液をよく絡め、焼き網または深さ 20mm のホテルパンにクッキングシートを敷き、ぶりの間隔をあけて並べ、上に万能調味液をかける。</p>		<p>① </p> <p>② </p>	
	<p>③ スチームコンベクションオープンで加熱する。</p>	スチコン	<p>ホット : 230℃ : 蒸気 0% 7 分 (芯温 75℃, 1 分以上)</p>	
	<p>④ ぶりを器に盛り、千切りした生姜を添え、提供する。</p>		<p>③ </p>	
<p>加熱</p>				
<p>提供</p>				

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】(100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
ぶり照焼	245kcal	18.4g	14.8g	6.6g	306mg	349mg	119mg	6mg	1.2mg	0.8g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 10 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★ぶり大根★ 大根にまでしっかり味のしみこんだおいしいぶり大根です。</p> 		ぶり	700	10 切
		大根	560	大 1/2 本
		生姜	30	
		万能調味液 (濃口)	280	約 230cc
作り方		使用機器	設定	
下準備	① 大根は厚さ 1.5 cm のいちよう切りにし、スチームで下処理をしておく。生姜は薄切りにする。	スチコン	スチーム : 100°C : 蒸気 100% 10 分	
	② ホテルパンに万能調味液を薄く敷き、ぶり、大根を重ねないように並べる。 ③ 万能調味液の 3/4 量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。			
加熱	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液をぶりの表面にかける。 ※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。	スチコン	コンビ : 130°C : 蒸気 100% 生または全解凍...20~30 分 冷凍...30~40 分	
提供	⑥ ぶり、大根を器に盛り、煮汁をかけて提供する。			

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】(100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
ぶり大根	157kcal	10.2g	7.9g	9.3g	360mg	289mg	76mg	12mg	0.8mg	0.9g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 20 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★秋刀魚の梅煮★ さっぱりとしたおいしい秋刀魚の梅煮です。</p> 	秋刀魚	1200	10 尾	
	梅	60	中 5 個	
	生姜	20		
	万能調味液 (濃口)	400	約 330cc	
	水	200		
		<p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 2 : 1</p>		
作り方		使用機器	設定	
<p>下準備</p>	① 秋刀魚は頭と尾を切り落とし、内臓を取り、水洗いし、4 等分の筒切りにする。梅は種を取る。生姜は薄切りにする。万能調味液は水で希釈する。			
	② ホテルパンに希釈した万能調味液を薄く敷き、①の秋刀魚の水気を切り、重ならないように並べる。			
	③ 希釈した万能調味液の 3/4 量を②にかけ、全体に絡め、梅を手でちぎりながら散らし、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにませる。			
<p>加熱</p>	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 生...20~30 分	
	⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液を秋刀魚の表面にかける。			
	※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。			
<p>提供</p>	⑥ 秋刀魚を器に盛り、梅を添え、煮汁をかけて提供する。			

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
秋刀魚	237kcal	10.8g	12.8g	16.8g	1362mg	212mg	119mg	25mg	1.0mg	3.5g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 20 人前	仕上がり約 1200g
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★鶏の照り焼き★ 皮はパリッと中はふっくらジューシーな鶏の照り焼きです。</p> 	鶏もも肉	1600	5~6 枚	
	塩・こしょう 万能調味液 (濃口)	少々 320	約 270cc	
作り方		使用機器	設定	
下準備	① 肉は全体をフォークで軽く刺し、塩・こしょうをする。		①	
	② バットに鶏肉と万能調味液を入れ、よくなじませ、1 時間以上漬け込んでおく。 ※ ビニール袋に入れ、漬け込めば、後始末も大変楽になります。 ※ 3 時間以上漬け込むと更に味がしみ込みおいしくなります。		②	
加熱	③ 焼く直前に万能調味液をよく絡め、焼き網または深さ 20mm のホテルパンにクッキングシートを敷き、鶏肉の間隔をあけて並べ、上に残りの万能調味液をかける。	スチコン	コンビ : 210℃ : 蒸気 30% 7~9 分 (芯温 75℃, 1 分以上)	
	④ スチームコンベクションオーブンで加熱する。		④	
提供	⑤ 器に盛り、提供する。			

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
鶏の照焼	200kcal	14.0g	11.7g	7.1g	366mg	255mg	144mg	6mg	0.4mg	0.9g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

★いかと里芋の煮物★

いかと里芋の美味しい煮物です。



1/1 ホテルパン 1 枚分	約 20 人前	仕上がり約 2800g
材料名	数量 (g)	備考
いか	750	3 はい
冷凍里芋	1500	20~30g/個
万能調味液 (濃口)	450	約 380cc
いんげん	100	

	作り方	使用機器	設定
下準備	① いかの銅の部分は輪切り、足とエンペラの部分は食べやすい大きさにきる。いんげんは茹で、斜めに切る。 ② ホテルパンに万能調味液を薄く敷き、いか、里芋を重ねないように並べる。 ③ 万能調味液の 3/4 量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。		②  ③ 
加熱	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液をいか、里芋の表面にかける。 ※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 35 分 (里芋 : 芯温 90℃以上)
提供	⑥ いか、里芋を器に盛り、いんげんを添え、煮汁をかけて提供する。		⑤ 

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
いか	95kcal	6.6g	0.4g	15.7g	387mg	293mg	107mg	18mg	0.2mg	1.0g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 30 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★きんぴらごぼう★ だしの風味豊かなおいしいきんぴらごぼうです。</p> 		ごぼう	1200	中 6 本
		人参	450	中 3 本
		ごま油	36	大さじ 3
		刻み赤唐辛子 (乾燥)	適量	
		万能調味液 (濃口)	560	約 470cc
作り方		使用機器	設定	
下準備	① ごぼうはさがきがき又は細切りにして、酢水に約 15 分浸ける。 人参は細切りにする。	スチコン	スチーム : 100℃ : 蒸気 100% 10 分	
	② ごぼう、人参を穴あきホテルパンに入れ、スチームで下処理をする。 ③ ②のごぼうと人参をホテルパンに入れ、ごま油と唐辛子を全体にからめ、万能調味液を加えて全体を混ぜ合わせる。			
加熱	④ 上蓋をしてスチームコンベクションオーブンで加熱する。 ⑤ 加熱後、全体をよく混ぜ合わせる。 ※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 20 分	
提供	⑥ 器に盛り提供する。		⑤ 	

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】(100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
きんぴら	106kcal	1.8g	1.7g	20.6g	486mg	270mg	54mg	32mg	0.5mg	1.2g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

★筑前煮★

素材をいかしたおいしい筑前煮ができます。
根菜類がたっぷりの摂れる1品です。



1/1 ホテルパン1枚分	約30人前	仕上がり約3500g
材料名	数量(g)	備考
ごぼう	300	冷凍野菜ミックス 2000g
人参	350	
たけのこ	300	
さといも	600	
しいたけ	150	
れんこん	300	}
鶏肉	350	
油	15	}
万能調味液(濃口)	660	
水	660	
絹さや	50	
【希釈の比率(g)】 調味液：水=1：1		

	作り方	使用機器	設定
下準備	① 鶏肉は、食べやすい大きさに切り、油で炒めておく。 絹さやは茹で、斜めに切る。 万能調味液は水で希釈する。 ② ホテルパンに冷凍野菜ミックス、①の鶏肉を重ねないように並べる。 ③ 希釈した万能調味液の3/4量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。		③
加熱	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液を煮物の表面にかける。 ※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。	スチコン	コンビ：130℃：蒸気100% 35分(里芋：芯温90℃以上)
提供	⑥ 器に盛り、絹さやを添え、煮汁をかけて提供する。		⑤

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】(100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
筑前煮	86kcal	3.1g	1.8g	14.3g	351mg	220mg	55mg	15mg	0.4mg	0.9g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

★豚の角煮★

ジュシーでやわらか〜い豚の角煮です。



1/1 ホテルパン 1 枚分	約 30 人前	
材料名	数量 (g)	備考
豚ばら肉 (塊)	2000	500g × 4 個
長ねぎ	350	3.5 本
生姜	40~50	
万能調味液 (濃口)	740	約 620cc

	作り方	使用機器	設定
下準備	<p>① 豚肉は 3~4cm 幅に切り、沸騰した湯で 10 分間茹で、火を止めてそのまま冷まし粗熱が取れたら豚肉を取り出し、弱い流水で、肉の表面についているアクや脂を洗い流す。 長ねぎは斜めに薄切りにする。 生姜は薄切りにする。</p> <p>② ホテルパンに①の豚肉の水気をきって並べ、長ねぎ、生姜を加える。</p> <p>③ 万能調味液の 3/4 量を②にかけ、上からクッキングシートを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p>		
加熱	<p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液を豚肉の表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p>	スチコン	コンビ : 140℃ : 蒸気 100% 60 分
提供	<p>⑥ 豚肉を器に盛り、長ねぎを添え、煮汁をかけて提供する。</p>		

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
豚の角煮	292kcal	9.7g	21.7g	11.1g	475mg	225mg	106mg	8mg	0.5mg	1.2g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 20 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★さつまいもの甘煮★</p> <p>だしのうま味をたっぷりしみこんだ、ほっくり美味しいさつまいもの煮物です。</p> 	さつまいも	1000	4 本	
	万能調味液 (濃口)	250	約 210cc	
	水	250		
		<p>【希釈の比率 (g)】</p> <p>調味液 : 水 = 1 : 1</p>		
作り方		使用機器	設定	
下準備	① さつまいもはよく洗って、皮つきのまま厚さ 1cm の輪切りにする。万能調味液は水で希釈する。			
	② ホテルパンに①のさつまいもを重ねるように並べる。			
加熱	③ 希釈した万能調味液の 3/4 量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 30 分	
	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。			
提供	⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液をさつまいもの表面にかける。		⑤ 	
	⑥ さつまいもを器に盛り、煮汁をかけて提供する。			
※右記写真は 1/2 ホテルパンの分量です。				

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
サマ仔	121kcal	1.3g	0.1g	28.1g	319mg	343mg	41mg	28mg	0.6mg	0.8g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

★親子丼★

だしが香るふんわりたまごの親子丼です。



1/1 ホテルパン 1 枚分	約 10 人前	
材料名	数量 (g)	備考
鶏もも肉	750	2~3 枚
玉ねぎ	300	中 1.5 個
卵	200	中 4 個
万能調味液 (濃口)	250	約 210cc
ご飯	1800	
三つ葉	適量	

	作り方	使用機器	設定
下準備	① 鶏肉は食べやすい大きさに切る。 玉ねぎは幅 5mm のくし切りにする。 卵はボウルに割り入れて溶いておく。 三つ葉は長さ 3cm に切る。 ② 鶏肉、玉ねぎをホテルパンに入れ、万能調味液を加えて、全体を混ぜ合わせる。		
加熱	③ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。 ④ 加熱後、一度ホテルパンを取り出し、溶いた卵をホテルパンの中心から外側へ円を描くように回し入れ、再度、上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 25 分 卵を加えて...3 分
提供	⑤ ご飯と④を器に盛り、三つ葉を添え、提供する。 ※右記写真は 2/3 ホテルパンの分量です。		④

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
親子丼	164kcal	6.1g	4.0g	24.2g	166mg	113mg	73mg	9mg	0.3mg	0.4g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 30 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★ひじきの五目煮★ だしのきいたふっくらおいしいひじきの煮物です。</p> 	大豆 (ゆで)	600		
	人参	200	1 本	
	油揚げ	160	5 枚	
	乾燥ひじき	70		
	干し椎茸	20	1~2 個	
	ごま油	10		
	万能調味液 (濃口)	550	約 460cc	
水	550			
		【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 1 : 1		
下準備	作り方	使用機器	設定	
	<p>① ひじきは洗い、鍋に入れ、たっぷり水を加えて火にかけ、沸騰したらざるにあげ水気を切る。 人参はマッチ棒状に切る。 油揚げは油抜きし、5cm 幅に切る。 干し椎茸は水戻し後、2mm 幅に切る。 万能調味液は水で希釈する。</p> <p>② ホテルパンに①を並べ、ごま油を全体に混ぜ合わせる。</p> <p>③ 希釈した万能調味液の 3/4 量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した煮物つゆ上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p>			
	<p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液を煮物の表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p> <p>⑥ 器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p>	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 25 分	<p>⑤</p> 

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
ひじき	143kcal	7.2g	5.5g	15.7g	532mg	395mg	94mg	91mg	2.8mg	1.4g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 30 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★大根と厚揚げの煮物★ だしのうま味がたっぷりしみこんだおいしい大根と厚揚げの煮物です。</p> 		大根	1000	中 1 本
		厚揚げ	800	4 枚
		万能調味液 (濃口)	480	約 400cc
		水	480	
		<p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 1 : 1</p>		
作り方		使用機器	設定	
<p>下準備</p>	<p>① 大根は厚さ 1.5 cm の半月切りにし、スチームで下処理をしておく。 厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、食べやすい大きさに切る。 万能調味液は水で希釈する。</p> <p>② ホテルパンに大根、厚揚げを重ねないように並べる。</p> <p>③ 希釈した万能調味液の 3/4 量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した万能調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。</p>	スチコン	スチーム : 100℃ : 蒸気 100% 30 分	
	<p>④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p> <p>⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の万能調味液を煮物の表面にかける。</p> <p>※ ホテルパン内で 15 分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。</p>	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 25 分	
	<p>⑥ 大根、厚揚げを器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p>			
<p>加熱</p>				
<p>提供</p>				

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
大根	84kcal	3.8g	3.3g	9.1g	337mg	149mg	61mg	79mg	0.9mg	0.9g

株式会社 マルハチ村松

万能調味液 (濃口)

スチコン

使用レシピ

		1/1 ホテルパン 1 枚分	約 25 人前	
		材料名	数量 (g)	備考
<p>★肉団子の中華甘酢あんかけ★ お酢とごま油を加えていただくと中華風の甘酢あんとしてもお使いいただけます。</p> 		ミートボール (冷凍)	1500	15g × 100 個
		万能調味液 (濃口)	200	約 150cc
		酢	20	
		ごま油	2	
		片栗粉	18	
		水	200	
作り方		使用機器	設定	
<p>下準備</p>	<p>① ホテルパンにミートボールを並べる。 ② 万能調味液、酢、ごま油、片栗粉、水をよく混ぜ合わせ、別のホテルパンに流し入れる。</p>			
	<p>③ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで同時にそれぞれ加熱する。 ④ 加熱後、調味液をかき混ぜ、ミートボールを入れ、あんをからませる。</p>	スチコン	コンビ : 160℃ : 蒸気 100% 10 分	
	<p>⑤ 器に盛り、提供する。</p>			
<p>加熱</p>				
<p>提供</p>				

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養成分表示】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩相当量
肉団子	166kcal	7.7g	7.6g	14.8g	528mg	150mg	100mg	21mg	0.5mg	1.3g

株式会社 マルハチ村松