

カレーうどん



材料(10人分)			
鶏もも肉	一口大そぎ切り	500	g
玉葱	薄切り	500	g
酒		120	g
砂糖		50	g
みりん		150	g
醤油		200	g
カレー粉		24	g
だし汁		2500	g
片栗粉		50	g
水		100	g
ねぎ		適量	
ゆでうどん		10	玉

作り方

◆ 事前調理

1. 鶏もも肉を炒める
2. 酒、砂糖、みりん、醤油を煮合わせ、そこにカレー粉を入れて溶かし、だし汁を加えておく
3. 急速冷却する
4. フィルムに玉葱、鶏肉、うどんつゆを入れ、真空包装する
5. 加熱調理 93℃×1時間
6. 急速冷却し、保存する

◆ 提供当日

1. うどんはゆでておく
2. 真空調理しておいたたれを鍋にあけて温め、水溶き片栗粉でとろみをつける
3. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください

※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただいております