

# Super Steam サーモンのホットサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：32人分（鮭）

## 写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は1切れ25g、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

鮭切り身（1切れ25g）	25 g
じゃがいも（1cm厚半月切り）	40 g
ブロッコリー（小房分け）	20 g
玉ねぎ（3mm厚スライス）	10 g
A マヨネーズ	10 g
塩	0.5 g
粗びき黒コショウ	適量
栄養成分	エネルギー 144 kcal ・ たんぱく質 7.3 g ・ 脂質 8.7 g ・ 炭水化物 9.4 g ・ 食塩 0.7 g

## 作業手順

下 処 理	① 鮭、野菜をそれぞれカットする。
	② Aを合わせて味を調える。
加 熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに①の鮭を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 8～10分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①のブロッコリー、玉ねぎをそれぞれ入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 8～10分 ・ 風量4
	⑤ ホテルパンに①のじゃがいもを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 10～12分 ・ 風量4
提 供	⑥ ③の加熱後、鮭の身をほぐし、②、④、⑤と混ぜ合わせる。
	⑦ 器に盛付ける。

## 調理のポイント

- ・ 1/1HP（野菜）の目安…各1000～2000 g



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.12