

# Super Steam ピクルス

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分（A）

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は40人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

A	大根（1cm厚拍子木切り）	30 g	酢	30 g							
	人参（1cm厚拍子木切り）	30 g		水	20 g						
B	赤パプリカ（1cm厚拍子木切り）	10 g	C	砂糖	6 g						
	黄パプリカ（1cm厚拍子木切り）	10 g		塩	0.5 g						
	アスパラガス（4等分）	10 g		ローリエ	適量						
				赤唐辛子	適量						
				黒コショウ（粒）	適量						
栄養成分		エネルギー	58 kcal	たんぱく質	1.2 g	脂質	0.2 g	炭水化物	13.0 g	食塩	0.5 g

## 作業手順

下処理	① 野菜をそれぞれカットする。									
下処理加熱	② 鍋でCを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。									
加熱	③ ホテルパンに①のB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	・	70℃	・	10分	・	風量3
	④ ホテルパンに①のA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	・	70℃	・	20分	・	風量3
急速冷却	⑤ プラストチャーで③、④を冷却する。									
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	プラストチャー	設定	10℃以下	・	60分以内		
提供	⑥ ボウルで⑤の野菜、Cを浸ける。									
	⑦ 器に盛付ける。									

## 調理のポイント

- ・ 手順③、④の際、用途に応じて加熱温度を調節する。  
早く軟らかくする・・・95～100℃、食感を少し残す・・・85℃、生の食感を残す・・・70℃
- ・ 1/1ホテルパン（各野菜）の目安・・・各2000～2500 g