

Super Steam マカロニサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分

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15人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

乾麺マカロニ	13 g
きゅうり (1mm厚いちょう切り)	6 g
人参 (1mm厚いちょう切り)	6 g
A コーン缶	8 g
ツナ缶	6 g
マヨネーズ	2 g
カレーパウダー	0.5 g
栄養成分	エネルギー 91 kcal ・ たんぱく質 3.1 g ・ 脂質 3.2 g ・ 炭水化物 11.9 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下 処 理	① マカロニは1時間程度水に浸漬する。	
	② きゅうり、人参はそれぞれカットする。	
加 熱	③ ホテルパンに①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分 ・ 風量4	
	④ ホテルパンに②の人参を入れ、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分 ・ 風量4	
	⑤ ホテルパンに②のきゅうりを入れ、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 ・ 2分 ・ 風量4	
	⑥ 加熱後、③は冷水にさらし、手で軽くほぐして水気を切る。	
	急 速 冷 却	⑦ プラストチャーで④、⑤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
		⑧ ボウルで⑥、⑦、Aを混ぜ合わせて味を調える。
提 供	⑨ 器に盛付ける。	

調理のポイント

- マカロニの加熱時、容量を厳守する事。
- マカロニの種類等によって、手順③の加熱時間を調節する。(メーカー推奨のゆで時間の2.5倍程度)
- 1/1ホテルパン (乾麺マカロニ) の目安・・・400g
- 1/1ホテルパン (きゅうり、人参) の目安・・・2000～3000g



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.8