

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分

(野菜)

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤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)

アスパラガス (3等分)	40 g	A	薄口醤油	1.2 g
人参 (3mm厚千切り)	10 g		酒	1.2 g
牛乳	60 g		砂糖	0.4 g
米酢	4.5 g		白練りごま	0.3 g
			塩	0.2 g

栄養成分 エネルギー 60 kcal ・ たんぱく質 3.2 g ・ 脂質 2.5 g ・ 炭水化物 6.3 g ・ 食塩 0.5 g

作業手順

下処理	① アスパラガス、人参をそれぞれカットする。
下処理 加熱	② 鍋に牛乳を入れ、中火で80℃以上になるまで温める。
	③ 弱火にし、へらの上から米酢をつたわせて全体に回し入れ、火を止め、蓋をして2分程度置く。
	④ 5回程度十字に混ぜ、キッチンペーパーを敷いたザルに③を流してこし、ホエイとカッターチーズに分ける。
加熱	⑤ ①をホテルパンに入れ、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 ・ 85℃ ・ 7分 ・ 風量3
急速冷却	⑥ ④をプラストチャーで冷却する。
	使用器具 ザル 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
	⑦ ⑤をプラストチャーで冷却する。
	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	⑧ ボウルに⑦、合わせたA、⑥のカッターチーズを入れ、混ぜ合わせる。
	⑨ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順③の際、米酢を入れた後はすぐにかき混ぜない事。
- ・ 手順④の際、混ぜすぎず、たんぱくが分離したら、ザルでこすとよい。
- ・ 手順⑧で混ぜ合わせた後、時間を置き、味をなじませるとよい。