

# Super Steam グリーンポテトサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分（じゃがいも）

## 写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

じゃがいも (25g乱切り)	50 g	A	マヨネーズ	5 g
きゅうり (3mm厚スライス)	10 g		バジルソース	4 g
			塩	適量
アボカド (1.5cm角切り)	10 g		粗びき黒コショウ	適量
レモン果汁	適量			
くるみ	2 g			
<b>栄養成分</b> エネルギー 130 kcal ・ たんぱく質 1.6 g ・ 脂質 9.4 g ・ 炭水化物 10.6 g ・ 食塩 0.8 g				

## 作業手順

下 処 理	① 野菜をそれぞれカットする。										
	② ボウルに①のアボカド、レモン果汁を入れて混ぜ合わせる。										
	③ Aを合わせて味を調える。										
	④ くるみを細かく砕く。										
加 熱	⑤ ホテルパンに④を入れ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>アルミ</td> <td>調理設定</td> <td>熱風</td> <td>・</td> <td>180℃</td> <td>・</td> <td>5分</td> <td>・</td> <td>風量2</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	180℃	・	5分	・	風量2
	使用ホテルパン	アルミ	調理設定	熱風	・	180℃	・	5分	・	風量2	
	⑥ 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。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>スチーム2</td> <td>・</td> <td>20~25分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	20~25分	・	風量4
使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	20~25分	・	風量4		
⑦ ホテルパンに①のきゅうりを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>調理設定</td> <td>スチーム</td> <td>・</td> <td>スチーム2</td> <td>・</td> <td>3分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	3分	・	風量4	
使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	3分	・	風量4		
急 速 冷 却	⑧ 加熱後、すぐに⑥をつぶす。										
	⑨ ⑧を65mmホテルパンに移し、ブラストチラーで冷却する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65mm</td> <td>使用機器</td> <td>ブラストチラー</td> <td>設定</td> <td>10℃以下</td> <td>・</td> <td>60分以内</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内		
	使用ホテルパン	65mm	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内			
⑩ ブラストチラーで⑦を冷却する。 <table border="1"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>穴あき</td> <td>使用機器</td> <td>ブラストチラー</td> <td>設定</td> <td>10℃以下</td> <td>・</td> <td>60分以内</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内			
使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内				
提 供	⑪ ボウルで③、⑨、⑩、②のアボカドを混ぜ合わせる。										
	⑫ 器に盛付け、⑤を散らす。										

## 調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン（きゅうり）の目安・・・2000g
- ・ 手順②の際、アボカドの変色を防止する為、レモン果汁を混ぜ合わせるとよい。

