

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：50人分（さつまいも）

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50人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

さつまいも（1cm角切り）	40 g
りんご（皮むき・3mm厚いちょう切り）	20 g
レーズン	5 g
牛乳	60 g
米酢	5 g
砂糖	3 g
ケーキシロップ	2.5 g
栄養成分	エネルギー 139 kcal ・ たんぱく質 2.6 g ・ 脂質 2.4 g ・ 炭水化物 27.4 g ・ 食塩 0.1 g

作業手順

下処理	① さつまいも、りんごをそれぞれカットする。
下処理	② 鍋に牛乳を入れて中火で80℃以上になるまで温める。
加熱	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。
加熱	④ 5回程度十字に混ぜ合わせ、キッチンペーパーを敷いたザルに③を流してこし、ホエイとカッテージチーズに分ける。
加熱	⑤ ホテルパンに①のさつまいもを入れ、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 ・ 8～10分 ・ 風量4
加熱	⑥ ホテルパンに①のりんごを入れ、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 ・ 3分 ・ 風量4
急速冷却	⑦ プラストチャーで④、⑤、⑥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	⑧ ボウルに⑦のいも、りんご、カッテージチーズ、レーズン、砂糖、ケーキシロップを入れて混ぜ合わせて、味を調える。
提供	⑨ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 乳和食は、牛乳を使用する事で減塩効果の他、カルシウム等の栄養素を効率良く摂取する効果がある。
- ・ 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。
- ・ 1/1ホテルパン（さつまいも・りんご）の目安・・・各2000～2500g
- ・ 手順③の際、米酢を入れた後はすぐに混ぜ合わせない事。
- ・ 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。

