

Super Steam さつまいものハニーマスタードサラダ

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



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（皮つき・1.5cm角切り）	40 g
ミックスビーンズ（水煮）	20 g
A マヨネーズ	10 g
粒マスタード	2 g
はちみつ	2 g

栄養成分 エネルギー 164 kcal ・ たんぱく質 2.6 g ・ 脂質 8.2 g ・ 炭水化物 20.0 g ・ 食塩 0.3 g

作業手順

下 処 理	① さつまいもをカットする。
	② Aを合わせて味を調える。
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 ・ 10～13分 ・ 風量4
	④ プラストチャーで③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	⑤ ボウルで②、④、ミックスビーンズを混ぜ合わせる。
	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- マヨネーズは温かいうちに合わせると分離するので気を付ける。

