

# Super Steam ジャガイもの中華サラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：60人分（ジャガイモ）

## 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30人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

ジャガイモ（5mm厚細切り）	30 g	A	濃口醤油	5 g
きゅうり（3mm厚千切り）	15 g		酢	5 g
人参（3mm厚千切り）	10 g		砂糖	5 g
ハム（1cm幅短冊切り）	10 g		ごま油	3 g
			白ごま	適量
<b>栄養成分</b> エネルギー 106 kcal ・ たんぱく質 2.9 g ・ 脂質 5.0 g ・ 炭水化物 12.5 g ・ 食塩 1.0 g				

## 作業手順

下処理	① 野菜、ハムをそれぞれカットする。
下処理	② 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。
加熱	③ ホテルパンに①のジャガイモ、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 ・ 8~10分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①のきゅうり、ハムを入れ、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3
急速冷却	⑤ プラストチャーで③、④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	⑥ ボウルで②、⑤を混ぜ合わせる。
	⑦ 器に盛付け、白ごまを散らす。

## 調理のポイント

- ・ 手順④の際、きゅうりの退色、食感に注意する。
- ・ 1/1ホテルパン（野菜）の目安・・・2000g



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