

Super Steam さつまいもサラダ

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	A	マヨネーズ	9 g
玉ねぎ（3mm厚スライス）	10 g		ツナ缶	5 g
きゅうり（3mm厚スライス）	10 g		塩	適量
ベーコン（1cm幅カット）	10 g		黒コショウ	適量
サラダ油	適量			

栄養成分 エネルギー 203 kcal ・ たんぱく質 3.0 g ・ 脂質 14.9 g ・ 炭水化物 14.2 g ・ 食塩 0.9 g

作業手順

下処理	① 野菜、ベーコンをそれぞれカットする。
下処理	② サラダ油をひいたフライパンで①のベーコンを炒める。
加熱	③ 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 ・ 15分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①の玉ねぎ、きゅうりを入れ、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 ・ 3～5分 ・ 風量4
急速冷却	⑤ プラست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стチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提供	⑥ ボウルに⑤、合わせたAを入れて混ぜ合わせて、味を調える。
	⑦ 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。
- ・ 1/1ホテルパン（各具材）の目安・・・各2000～2500g



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.12