

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分（A）

写真

盛付写真



①加熱前 ホテルパン写真



①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)

A	かぼちゃ（皮なし・2cm角切り）	50 g	はちみつ	2 g
	さつまいも（2cm角切り）	25 g	五種豆と五穀（キューピー）	5 g
			パセリ（みじん切り）	適量
	レーズン	5 g		
B	焙煎ナッツドレッシング（キューピー）	20 g		
	ピーナッツクリーム	7.5 g		
	マヨネーズ	3 g		
栄養成分 エネルギー 287 kcal ・ たんぱく質 3.6 g ・ 脂質 17.5 g ・ 炭水化物 29.6 g ・ 食塩 0.5 g				

作業手順

加熱	① ホテルパンにA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
急速冷却	② プラストチャーで冷却する。
	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	③ Bを混ぜ合わせる。
	④ ②、③、レーズンを混ぜ合わせる。
	⑤ 器に盛付け、はちみつをかけ五種豆と五穀、パセリを順に散らす。

調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン(かぼちゃ、さつまいも)の目安…各3000g
- ・ 野菜の厚さ、処理量に応じて手順①の加熱温度、時間を調節する。