Super Steam コールスロー

調理システム： クックサーブ　　1/1ホテルパン： 30人分（A）

写真

盛付写真	②加熱前　ホテルパン写真	②加熱後　ホテルパン写真

※写真は30人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	キャベツ（1cm幅カット）	50 g
	人参（3mm厚千切り）	10 g
	玉ねぎ（2mm厚スライス）	10 g
B	マヨネーズ	8 g
	酢	2.5 g
	砂糖	0.3 g
	塩	0.2 g

栄養成分	エネルギー	77 kcal・	たんぱく質	0.9 g・	脂質	6.1 g・	炭水化物	5.1 g・	食塩	0.4 g

作業手順

下処理

① 野菜をそれぞれカットする。

加熱

② 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	・	8～10分	・	風量4

急速冷却

③ ブラストチラーで冷却する。

使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内

提供

④ ③の水気を絞り、合わせたBと混ぜ合わせる。

⑤ 器に盛付ける。

調理のポイント

・ 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。