

Super Steam ポテトサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：60人分

(じゃがいも)

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60人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料（1人分）

じゃがいも（50g乱切り）	50 g	B	マヨネーズ	15 g	
人参（3mm厚いちょう切り）	5 g		砂糖	1 g	
A	きゅうり（3mm厚半月切り）		5 g	酢	1 g
	玉ねぎ（3mm厚スライス）		5 g	塩	0.4 g
	ハム（1cm角切り）		5 g	黒コショウ	0.1 g
栄養成分 エネルギー 162 kcal ・ たんぱく質 2.0 g ・ 脂質 12.1 g ・ 炭水化物 11.7 g ・ 食塩 0.8 g					

作業手順

下 処 理	① 野菜、ハムをそれぞれカットする。
	② Bを混ぜ合わせて味を調える。
加 熱	③ ホテルパンに①のじゃがいもを入れ、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 ・ 30～35分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①の人参を入れ、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 ・ 10分 ・ 風量4
	⑤ ホテルパンに①の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 ・ 3分 ・ 風量4
急 速 冷 却	⑥ ③の加熱後、じゃがいもを擦りつぶす。
	⑦ プラストチャーで④、⑤、⑥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	⑧ ボウルに⑦、②を入れて混ぜ合わせる。
	⑨ 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。
- ・ じゃがいもは皮付きのまま蒸して皮をむいてもよい。
- ・ きゅうりと玉ねぎを加熱しない場合は、塩もみをして水分を抜いておく。
- ・ 1/1ホテルパン（各食材）の目安・・・2000～2500 g



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2023.2