

# Super Steam ミモザサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40人分（キャベツ）

## 写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は40人分、1/1ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

キャベツ（ざく切り）	30 g	A	マヨネーズ	10 g
ブロッコリー（小房分け）	20 g		牛乳	3 g
ハム（1cm幅短冊切り）	10 g		酢	1 g
			塩	0.2 g
<u>調理済み湯むきトマト（くし形切り）</u>	1/4 個		粗びき黒コショウ	適量
…「野菜料理」・「蒸し物」参照				
<u>調理済みゆで卵（完熟）</u>	1/2 個		粉チーズ	適量
…「卵料理」・「蒸し物」参照				
<b>栄養成分</b> エネルギー 167 kcal ・ たんぱく質 8.0 g ・ 脂質 12.7 g ・ 炭水化物 5.8 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 Aを合わせて味を調える。
加 熱	③ ホテルパンに①のブロッコリーを入れ、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 ・ 10～12分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①のキャベツを入れ、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 ・ 5～8分 ・ 風量4
	⑤ ホテルパンに①のハムを入れ、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4
急 速 冷 却	⑥ プラストチャーで③、④、⑤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	⑦ 調理済みゆで卵は白身と黄身に分けてそれぞれ裏ごしする。
	⑧ ⑥に②を混ぜ合わせて器に盛付け、①のトマトを添え、⑦と粉チーズを散らす。

## 調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン（ブロッコリー）の目安・・・2000g
- ・ 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。



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