

Super Steam 里いもとベーコンのグラタン / 乳・卵・小麦不使用

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：12人分

(耐熱容器)

写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は12人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	冷凍里いも	40 g		調整豆乳	25 g
				水	15 g
A	ブロッコリー (小房分け)	15 g	B	乾燥マッシュポテトの素	4 g
	玉ねぎ (7mm幅カット)	10 g		サラダ油	1.5 g
	ベーコン / 乳・卵不使用 (1cm幅カット)	5 g		塩2	適量
	塩1	0.5 g		白コショウ2	適量
	白コショウ1	適量			
栄養成分 エネルギー 94 kcal ・ たんぱく質 3.4 g ・ 脂質 3.6 g ・ 炭水化物 12.8 g ・ 食塩 0.9 g					

作業手順

下 処 理	① A、ベーコンをそれぞれカットする。
下 処 理 加 熱	② ホテルパンに里いもを入れ、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 ・ 10~15分 ・ 風量4
	③ 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 ・ 5分 ・ 風量4
	④ 加熱後、②を2等分にカットする。
	⑤ ③、④に塩1、白コショウ1を振る。
加 熱	⑥ ホテルパンに合わせたBを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65mm 調理設定 コンビ 100% ・ 140℃ ・ 15分 ・ 風量4
	⑦ 耐熱容器に⑤、①のベーコンをのせ、⑥を40gかけ、ホテルパンに並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 25mm 調理設定 熱風 ・ 230℃ ・ 12分 ・ 風量4
提 供	⑧ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 耐熱容器は、8.5cm角を使用。
- ・ 1/1ホテルパン (里いも) の目安・・・1800g
- ・ 1/1ホテルパン (玉ねぎ・ブロッコリー・液B) の目安・・・各2000g



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2022.10