

Super Steam カスレ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：6人分（耐熱容器）

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は6人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

鶏もも肉（1個20g）	60 g	白いんげん豆水煮	15 g
塩	0.4 g	B 白ワイン	10 g
白コショウ	適量	コンソメ	適量
A トマト（1cm角切り）	30 g	パン粉	適量
玉ねぎ（1cm角切り）	25 g		
人参（1cm角切り）	15 g	パセリ（みじん切り）	適量
ウイナー（1cm厚輪切り）	15 g		
ベーコン（1cm角切り）	10 g		
セロリ（1cm角切り）	10 g		
にんにく（みじん切り）	1.5 g		
オリーブオイル	8 g		
栄養成分 エネルギー 342 kcal ・ たんぱく質 15.3 g ・ 脂質 25.0 g ・ 炭水化物 11.2 g ・ 食塩 1.4 g			

作業手順

下処理	① 肉、A、パセリをそれぞれカットする。
	② ①の肉に塩、白コショウを振る。
下処理加熱	③ オープンシートを敷いたホテルパンに②を並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン アルミ 調理設定 コンビ 30% ・ 250℃ ・ 5分 ・ 風量4
	④ ホテルパンに①のAを入れ、オリーブオイルをかけ、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% ・ 160℃ ・ 5分 ・ 風量4
加熱	⑤ ④に③、Bを入れ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン 65・25mm 調理設定 コンビ 100% ・ 160℃ ・ 15分 ・ 風量4
	⑥ 耐熱容器に⑤を200g流し、パン粉を散らし、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 ・ 220℃ ・ 6分 ・ 風量4
提供	⑦ 加熱後、①のパセリを散らす。

調理のポイント

- ・ ホテルパンで提供する場合 1/1ホテルパン（カスレ）の目安・・・18人分（3600g）



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