

Super Steam ジャーマンポテト

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：25人分

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12人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

メークイン (5mm厚スライス)	75 g	A	コンソメ顆粒	0.5 g
玉ねぎ (5mm厚スライス)	15 g		塩	0.5 g
ベーコン (5mm幅カット)	15 g		黒コショウ	適量
			オイルスプレー	適量
			パセリ (みじん切り)	適量
栄養成分 エネルギー 125 kcal ・ たんぱく質 3.3 g ・ 脂質 6.0 g ・ 炭水化物 14.8 g ・ 食塩 1.0 g				

作業手順

下 処 理	① ホテルパンにじゃがいもを入れ、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 ・ 5分 ・ 風量4
加 熱	② ホテルパンに①、玉ねぎ、ベーコン、合わせたAを入れ、よくかき混ぜて、上からオイルスプレーをし、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 50% ・ 180℃ ・ 8分 ・ 風量4
提 供	③ 器に盛付け、パセリを散らす。