

Super Steam ポトフ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：18人分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は9人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	じゃがいも (15gカット)	60 g	B	コンソメスープ	90 g
	人参 (10gカット)	20 g		塩	適量
	玉ねぎ (1cm幅くし切り)	20 g		粗びき黒コショウ	適量
	キャベツ (ざく切り)	20 g		グリーンピース缶	適量
	ウインナー (斜め2等分)	15 g			

栄養成分 エネルギー 120 kcal ・ たんぱく質 4.7 g ・ 脂質 4.4 g ・ 炭水化物 16.1 g ・ 食塩 0.9 g

作業手順

下処理	① 野菜、ウインナーをそれぞれカットする。
下処理 加熱	② 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 ・ 15分 ・ 風量4
	③ ホテルパンに①の玉ねぎを入れ、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 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調える。
加熱	⑤ ホテルパンに②、③、①のキャベツ、ウインナーを入れ、キッチンペーパーをかけ、④を流し、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℃ ・ 30分 ・ 風量4
提供	⑥ 器に盛付け、グリーンピースを散らす。

調理のポイント

- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。