

Super Steam 若竹煮

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：40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20人分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	たけのこ水煮（10gカット）	50 g
	乾燥わかめ	0.6 g
A	だし汁	30 g
	薄口醤油	3 g
	酒	2.5 g
	砂糖	1.2 g
	塩	0.1 g
栄養成分	エネルギー 22 kcal ・ たんぱく質 1.7 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 3.9 g ・ 食塩 0.7 g	

作業手順

下 処 理	① たけのこ水煮をカットする。
	② 乾燥わかめは水戻しして、水気を切る。
下 処 理 加 熱	③ ホテルパンに①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分 ・ 風量4
	④ 鍋でA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を入れ、上から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℃ ・ 20分 ・ 風量4
	⑥ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ わかめは退色を防ぐ為、加熱途中で入れてもよい。
- ・ キッチンペーパーは不織布を使用する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.2