

# Super Steam かぼちゃのポタージュ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：20人分

## 写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は13人分、2/3ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

かぼちゃ (皮なし・5mm厚スライス)	50 g	塩	0.4 g
玉ねぎ (2mm厚スライス)	17 g	白コショウ	適量
バター	3 g		
		生クリーム	4 g
コンソメスープ	50 g		
牛乳	28 g		
栄養成分	エネルギー 113 kcal	たんぱく質 2.8 g	脂質 5.5 g
		炭水化物 13.4 g	食塩 0.7 g

## 作業手順

下処理	① かぼちゃ、玉ねぎをそれぞれカットする。										
下処理	② バターを溶かした鍋で①の玉ねぎを弱火で炒め、さらに①のかぼちゃを入れて炒める。										
加熱	③ ホテルパンに②、コンソメスープを入れ、予熱したスチコンで加熱する。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 100%</td> <td>・</td> <td>140℃</td> <td>・</td> <td>20分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 100%	・	140℃	・	20分	・	風量4
使用ホテルパン	65mm	調理設定	コンビ 100%	・	140℃	・	20分	・	風量4		
加熱	④ ③をフードプロセッサーにかけ、シノワでこす。										
加熱	⑤ ホテルパンに④、牛乳を入れ、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。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>使用ホテルパン</td> <td>65・25mm</td> <td>調理設定</td> <td>コンビ 100%</td> <td>・</td> <td>120℃</td> <td>・</td> <td>20分</td> <td>・</td> <td>風量4</td> </tr> </table>	使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	20分	・	風量4
使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 100%	・	120℃	・	20分	・	風量4		
提供	⑥ 加熱後、塩、白コショウで味を調べ、器に盛付け、生クリームをかける。										

## 調理のポイント

- 野菜は焦がさないように炒める。



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