

Super Steam 切り干し大根のサラダ

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 45人分

(切り干し大根+A)

写真

盛付写真



④加熱前 ホテルパン写真



④加熱後 ホテルパン写真



※写真は30人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

切干し大根		5 g	B	酢	2.5 g	
				薄口醤油	1.8 g	
A	ハム（1cm幅カット）	10 g		砂糖	1.2 g	
	人 参（3mm厚千切り）	5 g		ごま油	0.5 g	
	きゅうり（5mm厚千切り）	5 g		塩	適量	
栄養成分	エネルギー	50 kcal ・ たんぱく質	2.1 g ・ 脂質	2.4 g ・ 炭水化物	5.4 g ・ 食塩	0.6 g

作業手順

下 処 理	① 切干し大根は水戻して、水気を切って5cm幅にカットする。									
	② Aをそれぞれカットする。									
下 処 理 加 熱	③ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させて味を調え、冷却する。									
	④ ホテルパンに①、②を入れ、予熱したスチコンで加熱する。									
加 熱	使用ホテルパン	穴あき	調理設定	スチーム	・	スチーム2	・	5～7分	・	風量4
急 速 冷 却	⑤ ブラストチラーで冷却する。									
	使用ホテルパン	穴あき	使用機器	ブラストチラー	設定	10℃以下	・	60分以内		
提 供	⑥ ⑤の切干し大根、きゅうりを軽く絞り、⑤のハム、人参と③を混ぜ合わせる。									
	⑦ 器に盛付ける。									