

Super Steam 紅白なます

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 50人分（A）

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50人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

A	大根（1mm厚千切り）	35 g
	人参（1mm厚千切り）	15 g
B	酢	7 g
	砂糖	3 g
	塩	0.5 g
	ゆずの皮（1mm厚千切り）	適量
栄養成分 エネルギー 26 kcal ・ たんぱく質 0.2 g ・ 脂質 0.1 g ・ 炭水化物 6.1 g ・ 食塩 0.5 g		

作業手順

下処理	① A、ゆずの皮をそれぞれカットする。
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 ・ 85℃ ・ 8～10分 ・ 風量3
急速冷却	③ プ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 プラストチラー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提供	④ Bを混ぜ合わせて、味を調える。 ⑤ 軽く絞った③と④を30分以上浸ける。 ⑥ 器に盛付け、①のゆずの皮を添える。

調理のポイント

- ・ 1/1ホテルパン（大根、人参）の目安・・・各2000～2500g
- ・ 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2026.8