

Super Steam 春雨サラダ

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 各60人分

(春雨) (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40人分、2/3ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

乾燥春雨（2等分）		5 g	B	酢	3 g					
水		20 g		砂糖	3 g					
				濃口醤油	2.5 g					
A	きゅうり（5mm厚千切り）	10 g		ごま油	1.8 g					
	人参（3mm厚千切り）	7 g		塩	適量					
	ハム（1cm幅カット）	5 g								
栄養成分	エネルギー	63 kcal	たんぱく質	1.2 g	脂質	2.7 g	炭水化物	8.5 g	食塩	0.5 g

作業手順

下処理	① Aをそれぞれカットする。
	② 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え、冷却する。
加熱	③ ホテルパンに乾燥春雨、水を入れ、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン 65mm 調理設定 スチーム ・ スチーム2 ・ 10分 ・ 風量4
	④ 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 ・ 5～7分 ・ 風量4
急速冷却	⑤ プラストチャーで③、④を冷却する。
	使用ホテルパン 65mm 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提供	⑥ ⑤のきゅうり、春雨の水分を軽く絞り、⑤のハム、人参と②を混ぜ合わせる。
	⑦ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 春雨を戻さずに直接加熱する方法。戻す手間、時間が省ける。
- ・ 水は、春雨重量の4倍程度が目安。



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