

Super Steam きゅうりのさっと漬け

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：50人分（きゅうり）

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50人分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1人分)

	きゅうり（3mm厚千切り）	40 g
A	濃口醤油	5 g
	みりん	1.2 g
	砂糖	0.4 g
	乾燥きざみ昆布	0.6 g
栄養成分 エネルギー 14 kcal ・ たんぱく質 0.8 g ・ 脂質 0.0 g ・ 炭水化物 2.9 g ・ 食塩 0.8 g		

作業手順

下 処 理	① きざみ昆布は水戻しして、水気を切る。
	② きゅうりをカットする。
下 処 理 加 熱	③ 鍋でAを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調え冷却する。
加 熱	④ ホテルパンに②のきゅうりを入れ、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4
	⑤ プラストチャーで冷却する。 使用ホテルパン 穴あき 使用機器 プラストチャー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑥ ①のきざみ昆布、⑤のきゅうり、③を混ぜ合わせる。
	⑦ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ かぶや大根を混ぜたり、仕上げに白ごまを散らしてもよい。
- ・ 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。
- ・ 手順④の際、きゅうりの退色・食感に注意する。
- ・ 手順④の際、用途に応じて加熱温度を調節する。

早く軟らかくする・・・95～100℃

食感を少し残す・・・85℃

生の食感を残す・・・70℃



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.8