

# Super Steam 揚げじゃがいものサラダ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：30人分（じゃがいも）

## 写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は15人分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1人分)

	じゃがいも (20g乱切り)	60 g	フレンチドレッシング	適量
A	アスパラガス (4等分)	20 g	サラダ油 (揚げ油)	適量
	赤パプリカ (1cm厚拍子木切り)	10 g		
	黄パプリカ (1cm厚拍子木切り)	10 g	イタリアンパセリ	適量
	玉ねぎ (1cm角切り)	10 g	黒オリーブ	適量
	ベーコン (1cm幅カット)	10 g		
	オリーブオイル	適量		
栄養成分	エネルギー	181 kcal	たんぱく質	3.1 g
			脂質	12.6 g
			炭水化物	14.3 g
			食塩	0.5 g

## 作業手順

下処理	① 野菜、ベーコンをそれぞれカットする。
下処理	② オリーブオイルをひいたフライパンで①のベーコンをソテーする。
加熱	③ ホテルパンに①のじゃがいもを入れ、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 ・ 15~18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 ・ 85℃ ・ 5分 ・ 風量3
加熱	⑤ ③をフライヤーで揚げる。 使用機器 フライヤー 180℃ ・ 2~3分
提供	⑥ ②、④、⑤、ドレッシングをよく混ぜ合わせる。
	⑦ 器に盛付け、パセリ、黒オリーブを添える。

## 調理のポイント

- 野菜の厚さや処理量に応じて、加熱時間を調節する。
- 1/1ホテルパン（じゃがいも）の目安・・・1800g



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