

春野菜のホットサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

スナップエンドウ	300 g
ブロッコリー	300 g
アスパラガス	300 g

【ドレッシング】 適量

お好みのドレッシング

※写真はカリカリベーコンとくるみのドレッシングを使用しています。

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 穴あきホテルパンに野菜をセットする
- ③ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ④ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑤ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 スチーマーモード	98℃	5分	—	強	1/1穴あきホテルパン



ホテルパンで加熱することにより、野菜本来の旨みが残せます。
また食感と彩りもよく仕上がります。