

エビとブロッコリーのサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

ムキエビ(21-25サイズ)	500 g
ブロッコリー (小房)	500 g
タルタルソース	500 g

●作り方

- ① ムキエビは水分を拭き取る
- ② 材料をカットする
- ③ 1/2穴あきホテルパンにムキエビをセットする
- ④ 別の1/2穴あきホテルパンにブロッコリーをセットする
- ⑤ 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・エビ / モード2・ブロッコリー)
- ⑥ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑦ ⑥を冷却する
- ⑧ ボールに⑦、タルタルソースを入れて和える
- ⑨ 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℃	3分	—	強	1/2穴あきホテルパン
2	スチーマーモード	98℃	5分	—	強	1/2穴あきホテルパン



お湯で茹でるよりも食材のうまみ、栄養素を逃さずに調理ができます。
食材別にホテルパンをセットし同時調理すると、作業効率が上がります。