

ブロッコリーとゆで卵のサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

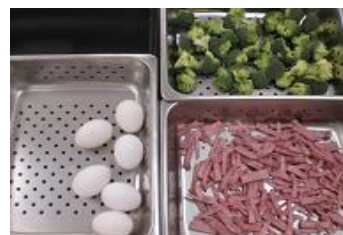
ブロッコリー (小房)	500 g
卵 (あらみじん切り)	500 g
ハム (太めの千切り)	300 g
マカロニ	500 g
塩	

【ドレッシング】

マヨネーズ	300 g
塩	適量
胡椒	適量

●作り方

- ① ブロッコリーとハムを決められた大きさにカットする
- ② IH調理器に湯を沸かし、塩を入れてマカロニを茹でる
- ③ 茹で上がったら冷水で冷却する
- ④ 穴あきホテルパンにブロッコリー、ハム、卵をそれぞれセットする
- 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・ブロッコリー・ハム / モード2・卵)
- 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【ドレッシング】の材料を合わせ、③と⑦を和える
- ⑨ 器に盛り付け提供する



加熱前

●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	1/2穴あきホテルパン
2	スチーマーモード	98℃	15分	—	強	1/2穴あきホテルパン



マカロニは冷却すると固くなるので、少し柔らかめに茹でます。
ゆで卵は混ぜすぎないほうが、見た目がきれいに仕上がります。