

南瓜とチーズのサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

| | |
|-------------|-------|
| 南瓜 (2~3cm角) | 600 g |
| ブロッコリー (小房) | 300 g |
| ダイスチーズ | 100 g |

【ドレッシング】

| | |
|----------|-------|
| マヨネーズ | 100 g |
| カッテージチーズ | 100 g |
| 塩 | 適量 |
| こしょう | 適量 |

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 1/2穴あきホテルパンにブロッコリーをセットする
- ③ 別の1/2穴あきホテルパンに南瓜をセットする
- ④ 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 / モード2・南瓜)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ ⑤を冷却する
- ⑦ ボールに【ドレッシング】の材料を混ぜて置く
- ⑧ ⑥の野菜と⑦を混ぜ、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 | 1/2穴あきホテルパン |
| 2 スチーマーモード | 98℃ | 8分 | - | 強 | 1/2穴あきホテルパン |



Point

ドレッシングを和える際は混ぜすぎないほうが盛り付けがきれいに仕上がります。