

イカと枝豆のサラダ

スチーマーモード



●材料<1バッチ 20人分>

いか (松笠切)	600 g
冷凍枝豆	600 g
長ネギ (斜めスライス)	600 g
セロリ (斜めスライス)	300 g
貝割れ大根	100 g
和風ドレッシング	150 g

●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 穴あきホテルパンに、いか・冷凍枝豆・長ネギ・セロリをセットする。
- 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 ④を冷却する
- ⑥ ボールに⑤と貝割れ、和風ドレッシングを入れて軽く混ぜる
- ⑦ 器に盛り付け提供する



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



夏にぴったりの爽やかなサラダです。
量が多い場合は食材ごとにセットしてください。